Oecon. 1449 su - 2 Reider

<36636419560018

<36636419560018

Bayer. Staatsbibliothek

Die
rationelle Landwirthschaft
nach ihrem ganzen Umfange

in der

Uebersicht der Grundsätze derselben im Allgemeinen, dann der Viehzucht, des Feld- und Gartenbaues, der Holzzucht ꝛc. der landwirthschaftlichen Gewerbe und Gerechtsame

von und für

Deutschland

mit

Zugrundelegung der Landwirthschaftlichen Verhältnisse in Baiern,

in II. Theilen

von

Jacob Ernst von Reider,

erstem Assessor am Königlichen Landgerichte Hersbruck im Rezatkreise.

Min. d. Innern

II. Theil.

Würzburg.
In der Stahelschen Buchhandlung.
1821.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Innhalt.

II. Theil.

I. Abtheilung.

Das Verhältniß
a) des Gartenbaues . . . . §. 1.
b) Der Obstbaumzucht . . . . §. 78.
c) Des Weinbaues . . . . §. 99.

II. Abtheilung.

Das Verhältniß der Holzzucht . . . . §. 110.

III. Abtheilung.

Das Verhältniß der Bienenzucht . . . . . . §. 130.

IV. Abtheilung.

Das Verhältniß der Teichwirthschaft. . . . . . §. 134.

V. Abtheilung.

Die Verhältnisse
a) Der Bierbräuerey . . . . §. 137.
b) Des Brandweinbrennens. . . . . §. 144.
c) Der Ziegelbrennerey . . . . §. 145.

VI. Abtheilung.

Das Verhältniß der Zehend-Erhebung und Benützung. . . . . §. 146.

VII. Abtheilung.

Die Frohnde-Benützung. . . . . §. 156.

VIII. Abtheilung.

Das Verhältniß der Schaaftriftbenützung zur Sommerstallfütterung der Schaafe. . . . . §. 157.

IX. Abtheilung.

A) Direktion der Wirthschaft . . . . §. 160.
B) Buchhaltung, und Landwirthschaftliches Rechnungswesen. . . . . §. 161.

X. Abtheilung.

Veranschlagung einer Wirthschaft. . . . . . §. 162.

Anhang.

Uebersicht der Vergleichung von Maas und Gewicht, einiger deutschen Provinzen, mit dem baierischen Maase. . . . . §. 163.

I. Abtheilung.

Das Verhältniß des Garten-Baues.

§. 1.

Der Gartenbau.

Die höchste Kultur des Bodens, geschieht im Gartenbau, da in deren Anwendung, dem Boden in einem Jahre nicht nur allein öftere Aerndten, sondern auch Aerndten veredelter Früchte in höchst möglichster Quantität abgenommen werden. Aber deswegen rentirt sich derselbe nicht höher, als das Feld, da die auf denselben verwendete Arbeit, und die größern Kosten es eigentlich sind, welche die höhere Rente erzeugen, und nur so lange wird die höhere Rente sich erhalten, als die Kultur hierauf mit den nöthigen Kosten unterhalten wird. Gewöhnlich giebt dann das Land nur die Gelegenheit, müssige Kräfte hieran zu versuchen, und aus solchen, den höchsten Gewinn zu ziehen. Solches geschieht meistentheils, wo Menschen sich zusammengedrängt haben, daher Arbeit wohlfeil und im Ueberflusse, dagegen die Lebensmittel bey deren höherm Verbrauch im Preise stehen; der geschwinde und sichere Absatz der gewonnenen Produkte allein ist die Grundlage dieser höhern Kultur. Wo daher solcher mangelt, läßt sich auch durchaus diese höhere

tur nicht anwenden, da dieselbe dann die erforderlichen Kosten nicht bezahlen würde. Garten-Kultur läßt sich daher in der Regel nicht überall anwenden, wenn man anders auf Gewinn sieht. Da in Städten bey der Concurrenz von Menschen, der Absatz der theuern Garten-Produkte am ersten möglich ist, so findet sich auch in deren Fluren gemeiniglich die gartenmäsige Kultur des Grund und Bodens. Je stärker nun der Absatz der Garten-Produkte ist, je höher steht die Kultur, je theurer ist der Grund und Boden, weil die Arbeit wohlfeil ist. Jede Familie baut ihr weniges Land, da sie den Ueberfluß an Arbeitshänden zur Erzeugung theurer — gesuchter Produkte verwenden kann. Je höher daher die Speculationen steigen, je höher steigt die Kultur, und in diesem Steigen erzeugt sie stets neue Produkte. Schon die Verschiedenheit dieser Produkte bringt 100fältigen Gewinn, da man damit das Land zu jeder Zeit mehrmals in deren Abwechslung, so wie bald im theilweisen Verkauf derselben — bald als eine Handelswaare benützen kann. Deshalb kann auch, wo die Möglichkeit eines sichern Absatzes gegeben ist, auch auf dem Lande der Gartenbau, mit dem nehmlichen Gewinn betrieben werden, wenn die überflüssigen Arbeits-Kräfte einer Wirthschaft zweckgemäs benützet werden, so wie der Handels-Gewächsbau gewährt, wenn er mit den Arbeits-Kräften einer Wirthschaft, im rechten Verhältnisse steht.

Wenn also hier vom Gartenbau die Rede ist, so wird unter solchem die Gewinnung solcher Gewächse verstanden, welche nur allein zur Speise für Menschen dienen, und welchen Gartenbau man im Allgemeinen den Küchengarten nennt. Der Gartenbau kann nur in eigentlichen Gärten betrieben, oder auch in größerer Ausdehnung auf das Feld ver-

legt werden. Wer dann Gartenbau treiben will, muß:

1) schon höhere Kenntniß der Kultur so verschiedenartiger, edler Gewächse besitzen,

2) ein geeignetes Stück Land dazu verwenden können.

3) die nöthige — vielfache Arbeit bestreiten, und die erforderliche größere Menge Dung besitzen.

4) Dann eines geschwinden und sichern Absatzes, welcher Gewinn bringen läßt, versichert seyn.

Die Garten-Anlagen sind wieder äusserst verschieden; gemeiniglich verbindet man den Nutzen mit dem Vergnügen, nach unserm deutschen Geschmacke. Man theilt den Garten in größere Quartiere welche breite Wege von einander abscheiden, und welche man mit Fluß-Sand beschüttet. Die Wege werden mit perennirenden Nutzgewächsen z. B. Salbey, Lavendel, Thimian, Isop &c. besezt, und die Quartiere mit Rabatten eingefaßt, auf welchen vielerley Blumen zu stehen kommen. Um den Garten herum stehen in mehreren Reihen, vielfache Sorten hochstämmiger Obst-Bäume, dazwischen Zwerg- und Spalier-Bäume und Weinhecken, Stachel- und Johannisbeere, &c. in Abwechslung mit künstlich gezogenen Laubbogengängen und Alleen, wie jeder gerne seinen Geschmack, in den einzelnen Schönheiten der Natur zu befriedigen wünschet.

Anlegung von Küchengärten.

Bey der Anlegung eines Küchengartens oder Gartenfeldes, kömmt zu berücksichtigen:

1) Die Lage des Feldes.

Gartengewächse werden nur allein auf warmen Bo-

Boden, mit Gewinn gebaut, daher solche in breiten Ebenen und Thälern die beste Lage finden. Auf Bergen und an Abhängen, haben Gärten nur allein unvollkommene Lagen*), und werden stets mangelhaft bleiben. In der Ebene selbst ist dann jene Lage gegen Süden, wenn die Nordseite durch einen Berg oder Wald gesichert ist, wieder die bessere Lage. In kleinen Küchengärten läßt sich aber der Garten von dieser Seite, durch künstliche Mittel schützen. Die andern Seiten aber, besonders jene gegen Mittag — muß offen seyn. Gerne besezt man die Morgen- Abend- und Nordseite mit dichten Obstbäumen, welches allerdings sehr nützlich ist. Jene Lage gegen Osten ist allerdings noch gut, wenn solche mehr südöstlich als nordöstlich ist, weil im leztern Falle die späten Früchte zu viel Schaden anrichten können. Eine Lage gegen Westen ist deshalb nicht gut, weil die Gewächse dem Anfalle des Wetters zu sehr ausgesezt sind. Die schlechteste Lage haben Gärten an dem Fuße der Berge oder Waldungen, durch welche die Mittagseite beschattet wird, und die der Nordluft frey ausgesezt sind. Ebnes Land taugt deßhalb für Gartenland am besten, wenn es den gehörigen Luftzug hat, weil man eher das so unentbehrliche Wasser herbeischaffen kann, entweder in Grabung von Brunnen, oder besser in Beyleitung von fließendem Wasser.

Der

*) Nur zu oft hat man an Bergen — selbst auf Felsen — Gärten angelegt, welche nichts destoweniger alles leisten, was man sich nur wünschen kann. Gewöhnlich sind solche Gärten terrassenmäßig angelegt, jede Terrasse entweder aufgemauert, oder mit Rasenstücken aufgesezt, und nur zu oft ertragen solche Gärten die Zinnsen der hierauf verwendeten Kosten nicht. Von solchen Gärten ist aber hier die Rede nicht.

a) Der Boden.

Der rechte Gartenboden muß

a) die gehörige Tiefe von wenigstens 2 Schuhen Erdreich,

b) die rechte Erdmischung im Verhältnisse von Thon — Sand und Kalk haben,

c) nicht zu sumpfig, aber auch nicht zu trocken seyn,

d) das rechte Verhältniß an Humus haben.

Zu diesem Ende ist es bey Anlegung eines Gartens gut:

1) den Boden bis auf 3 Schuhe Tiefe rajolen

2) die ganze Masse Boden, durch guten fetten Dung schwängern, dann

3) die geeignete Erdart aufführen, und mit der ursprünglichen — im rechten Verhältnisse, verbessern zu lassen.

Vorzüglich gut ist es, wenn der fruchtbare Boden, eine gute Unterlage hat, jedoch ein paar Schuhe tieferer fruchtbarer Boden läßt dieselbe entbehren.

Ueberhaupt wird auch der schlechte Boden bey einer guten Gartenkultur, bald in den fruchtbarsten Stand gesetzt werden können, und die fortgesetzte Unterhaltung hierinn den Mangel der ursprünglichen Güte des Bodens leicht ersetzen.

3) Sicherheit.

Da in Gärten nur höchst veredelte Gewächse, mit großen Kosten erzielt werden, so wird nur zu oft die Gelegenheit gegeben, solche zu stehlen, und deßhalb, so wie auch, um alle Beschädigungen hievon abzuhalten, versichert man Gärten durch Einhegungen

und

und dergleichen, und legt dieselben am besten in der Nähe der Wohnungen an, um wenigstens zu jeder Zeit solche übersehen, oder in solchen nachsehen zu können.

Gärten werden zur Sicherheit, mit Gräben, Hecken, Holzwerk, als Zäune und Bretter, dann mit Mauern umfangen.

1) Gräben — wenn sie breit und tief genug angelegt werden können, dienen zum Schutze, und zum Nutzen, da das Wasser sogleich auf allen Seiten verbraucht werden kann, wenn man anders Land hiezu entbehren kann.

2) Hecken sind eine der besten Befriedigungen der Gärten. Es dienen hiezu, die gemeinen wilden Rosen, der Schwarzdorn, Weisdorn, Kreuzdorn, der Maßholder. Die besten aber sind, die Buche, Akkazie, die Linde, und der Kornelkirschbaum. Die schlechtesten, Fichten ꝛc. Zur Anlegung derselben wird der Boden einige Schuh tief gegraben, gut gedüngt, und im kommenden Frühjahre frühzeitig bewurzelte dergleichen Sträucher und Bäume, von der Dicke einer Federspuhle, bis zur Dicke des kleinen Fingers neben einander eingepflanzt, und einige Tage hintereinander, wenn trockene Witterung ist, begossen. Man braucht auf 2 Schuhe 4 Stück Buchen und 5 Stück wilde Rosen, Weis- oder Schwarzdorn ꝛc. Die jungen Sträucher müssen mit Querstangen verwahrt, und angebunden werden. Deshalb pflanzt man in gewissen Zwischenräumen stärkere Bäume. Wenn sie einmal herangewachsen sind, müssen sie alle Jahre im August beschnitten werden. Mit Steckreisern Hecken anzulegen, mißrathet gar zu häufig, eben so jene, welche man gleich an Ort und Stelle mit Saamen anlegt. Die dann er-

erwachsenen Hecken umpflanzt man mit wilden Stachelbeeren, wodurch dieselben unten ganz undurchdringlich werden.

3) Holzwerk, geflochtene Zäune von Eichenholz, sind gleichfalls sehr zweckmäßig, man kann, um sie zu ersparen, während ihrer Dauer, sogleich lebendige Hecken anpflanzen. Alle Zaunpflocken werden an dem untern Theile, womit sie in der Erde stehen, leicht angebrannt. Bretterne Wände sind zu kostspielig, und taugen nur dann, wann sie untermauert sind, jedoch dienen solche in kleinen Gärten an der Nordseite, wenn sie hoch genug sind, zur Anlegung warmer Beete und Spalier-Bäume.

4) Mauern um große Gärten sind sehr kostspielig, und daher nur selten zu finden. Häufiger findet man Lehmwände, die mit Kalk überworfen und bedacht sind:

4) Wasser.

Ohne einen Wasservorrath, wird man einen Küchengarten nicht unterhalten können. Kann man kein fließendes Wasser dahin leiten, so muß man sich einen Brunnen graben, und den nöthigen Bedarf wenigstens des Tags zuvor pumpen, und in Kufen aufbewahren lassen.

Wenn man mit diesen Bedingungen im Reinen ist, dann geht man

5) zur Eintheilung des Gartens über.

In einen Küchengarten schicken sich Obstbäume so wenig, als auf das Feld. Küchengärten müssen den ganzen Tag die Sonne haben.

Der Garten wird nach seinem Umfange, in Quartiere abgetheilt. Es ist gleichgültig, in wie viele Quartiere man seinen Garten eintheilen will, da sol-

solches einzig von dem Umfange desselben abhängt. Das gewöhnlichste sind 4 Quartiere, 6 auch 8. Die Quartiere selbst, werden mit Rabatten, d. i. schmalen Beeten umgeben, um welche sich die Wege hinziehen, und dann wieder in Beete abgetheilt.

Auf der Nord- und Ostseite, wenn solche mit Brettern oder Mauern umfangen sind, läßt man gerne 3 bis 4 Schuh breite Beete liegen, worauf man frühe Beete anlegen kann; dazwischen sich an den Quartieren wieder Abtheilungswege hinziehen.

So lange die Quartiere sind, werden die Beete gemacht, bis 4 Schuh breit, ein Quartier fast mehrere solche Beete, die nur durch halb Schuh breite Wege getrennt sind.

Die Rabatten macht man dann nur bis 3 Schuh breit, und die Wege stets so breit, als die Beete. Nebenwege können nur 2 Schuh breit seyn.

1) Die Garten-Beete.

Man macht entweder horizontale, oder gewölbte Beete.

Erstere sind die gewöhnlichen und passen für allen Boden, lezterer dagegen macht man gerne auf feuchten Stellen des Gartens. Alle Beete müssen so angelegt werden, daß man auf schmalen Wegen, rings um dazu kommen kann, um die nöthige Arbeit darinn gemächlich versehen zu können.

Andere Beete sind:

Die warmen Beete.

Man hat dergleichen.

a) Treib- und

b) warme Beete.

Treibbeete.

Solche müssen so angelegt werden, daß sie im

Rü-

Rücken Nord, und den ganzen Tag die Sonne haben. Sind sie durch ein Gebäude, oder Wand von Norden her geschützt, dann haben sie auch schon eine wärmere Lage. Sie werden aber nur im trockenen Boden angelegt, da die Nässe im Boden, den Dung zu bald erkaltet.

Man macht sie bis 3 Schuh tief, 4 Schuhe breit, und so lange, als man sie haben will. Unter 4 Fenster mit 4 Tafeln legt man nicht gerne Treibbeete an. Die Gruben werden entweder ausgemauert, besser aber, mit eichenen Dielen ausgefüttert; um solche bequem zu haben, muß man sich dieselben vom Zimmermann anfertigen lassen. Die vordere Seite läßt man ein halb Schuh, die hintere Seite aber bis 2 Schuh über der Erde hervorstehen.

Unten hinein wird einige Zoll hoch Sägespäne geschüttet, und eingetreten, dann eben so darauf einige Zoll hoch frische trockene Gärberlohe, dann tritt man bis 2 Schuh hoch warmen Pferdsdung ein, und dann hierauf alsobald bis 9 Zoll gesiebte besonders bereitete Erde.

Sogleich werden hierauf Fenster aufgelegt, und nach einigen Tagen hineingesäet; die Hitze in Treibbeeten, dauert nach dem Verhältnisse der Quantität Dünger 6 bis 8 Wochen. Zu einem Treibbeete mit 4 Fenstern braucht man bis 3 Fuhren Pferddung, will man es sehr warm machen, 4 Fuhren à 10 Zentner. Besonders zu Anfangs müssen die Fenster öfters gelüftet, und zu Nachts am besten mit Läden zugelegt werden.

Man hat zwar auch strohene Matten, aber sie sind von keiner langen Dauer, und kosten noch mehr als Läden. Die Erde zu den Mistbeeten, wird aus ei-

einem Gartenbeete genommen, welches ein Jahr zuvor gedüngt worden war, und wird gehörig durchgesiebt. Solches sind Treibbeete, welche im Januar und Februar angelegt werden. Sollte die Kälte dann strenger werden; so muß man dergleichen Beeten nachheitzen. Gewöhnlich geschieht solches durch Umschläge, von warmen Pferddung, welche um das Beet herum fest angetretten, und mit Erde bedeckt werden oder man verpflanzt die Pflanzen auf neu hergerichtete Treibbeete. Auf solchen Beeten zieht man nun Melonen, frühe Gurken, Spörgel 2c.

Warme Beete.

Hierinn haben wir zweyerley.

a) Mistbeete.

b) Pflanzenbeete.

Erstere werden eben so angelegt, nur daß man denenselben 1 Schuh hoch Pferdedung und unten hinein mehr Lohe, so wie oberhalb des Dungs noch bis ½ Schuh Lohe eintritt. Hierauf darf man aber dann nicht mehr, als höchstens ein halb Schuh Erde bringen.

Je nachdem man solche wärmer machen will, nimmt man oberhalb des Dungs weniger Lohe. Solche Beete legt man erst im Merz an, belegt sie mit Fenstern und Läden, und säet alle Sorten früher Gemüße, Salat, Radise, und Bohnen hinein. Wenn die Hitze schon mehr verraucht ist; steckt man Melonen, oder Gurken dazwischen ein.

Andere warme Beete sind:

Die Lohebeete.

Die Anlage ist dieselbe, wie bey den Treibbeeten, nur füllt man die Gruben statt mit Dung durchaus mit frischer Gerberlohe, ohne solche einzutretten, und giebt dann ½ Schuh hoch gute Erde.

Die-

Dieselben werden im Merz angelegt, und halten ihre Wärme recht gut, über 3 Monate lang. Man braucht bis 3 Fuhren frische Lohe. Man säet in dieselben Gurken, und alle frühe Gemüßarten.

Warme Pflanzbeete.

Dieselben dienen dazu, auf freyem Felde Saamtpflanzen zu ziehen. Sie bekommen nur eine Einfassung von 1 Schuh hohen Brettern um solche bey spätern Frühjahresfröften zudecken zu können. Eben so kann man einzelnen Beeten Unterlagen von trockener Baumstreu machen, und bis 2 Schuh hoch eintreten. Zum Zudecken der Beete gebraucht man papierne Fenster. Dann hat man auch bewegliche Kästen zu warmen Beeten, die man dann an beliebige Orte versetzen kann.

Auf seine Pflanzbeete muß der Gärtner vorzüglich sehen, daß er solche so einrichte, daß er in denselben, alle für ihn taugliche Saamen aussäen, und zu jeder Zeit aus derem Vorrathe die leer gewordenen Stellen wieder bepflanzen könne.

Behandlung der Treib und warmen Beete.

Besonders in den ersten Tagen der Anlegung solcher Beete, muß man dieselben öfters lüften, damit der gesammlete Dunst abziehen kann. Sollten sich die Beete zu sehr erhitzen; so sticht man Löcher bis zum Dung, damit der Boden ausziehen kann. Späterhin werden die Fenster um die Mittagszeit bey Sonnenschein Hand hoch aufgestellt, jedoch nur gegen die Mittagseite, und je stärker die Pflanzen werden, je mehr müssen solche an die freye Luft gewöhnet werden, deßhalb man die Fenster höher aufstellt, und endlich solche auf einige Stunden ganz wegnimmt. So lange die Witterung rauh bleibt, müssen dieselben zu Nachts mit den Läden zugedeckt wer-

werden, und in sehr kalten Nächten bringt man noch Stroh auf dieselben.

2) Die Rabatten ziehen sich in regelmäsig angelegten Gärten um die Quartiere herum, und werden gewöhnlich mit fruchttragenden Sträucuen, und Zwerg-Obstbäumen bepflanzt. Allein, zum Nutzen des Garten taugen sie nicht. Solche erschweren nemlich die Bearbeitung und rauben vielen Platz, so wie sie auch öfters zu viel schädlichen Schatten machen. Sieht man weniger auf den Nutzen, so dienen die Rabbatten zur Zierde des Gartens.

3) Die Wege. Dieselben müssen immer rein erhalten werden, da sie mit zur Zierde des Gartens beitragen. Aber auch zu Beförderung der Arbeit können sie viel beitragen, da man auf solchen den Dung hinfahren muß, daher solche stets fest getreten seyn müssen. Zu diesem Behufe überführt man dieselben im Frühjahre einige Zoll hoch mit Sand, oder mit Thon, in feuchten Boden aber besser mit Sand.

Die Wege werden gerne mit niedrigen Stachelbeeren, oder Johannisbeerenhecken, oder mit perennirenden nuzbaren Gewächsen eingefaßt, z. B. Thimian, Lavendel, Jsop ꝛc.

§. 2.

Die Garten-Arbeiten.

Das Düngen, und die Düngung.

Jn Gärten taugt durchaus keine Art frischen Dunges, am wenigsten aber Menschendünger, da die meisten Gewächse durch solchen einen Beigeschmack erhalten. Der einzig tauglich frische Dung, ist noch der Pferdsdung. Muß man mit frischen Dung dün-

düngen, so düngt man am besten im Herbste, und zwar, wenn man Dung genug hat, daß man solchen nur auf die Oberfläche ausstreuet. Im Frühjahre aber denselben unterbringt. Gut verrotteten Dung streut man im Frühjahre eben so auf, läßt ihn längere Zeit liegen, und gräbt ihn dann unter.

Zur Sammlung des Düngers für Gärten, läßt man alle Arten Dung untereinander längere Zeit liegen, vermischt solchen mit den Abfällen aus dem Garten, und vorzüglich mit Baumlaub,*) und streut dazwischen ungelöschten Kalk. Ein solch bereiteter Dung ist der vortrefflichste für jede Pflanzengattung. Uebrigens düngt man auch mit Hornspänen, Ruß, Asche, Federviehmist, Lumpen, welche sämmtlich sehr würksame Dungmittel sind. Dann erhält man jährlich aus den Mistbeeten die Erde, sammt Dung, welche vorzüglich, wenn sie vor Winters schon ausgehoben, und auf die Oberfläche des Bodens vertheilt worden, sehr fruchtbar macht. Man braucht auf ein Tagwerk Land, gewöhnlich als eine einfache Düngung 20 Fuhren Stalldung,**) 4 bis 5 Fuhren Lumpen. Zur Anlegung eines Gartens, aber bis 40 Fuhren ganz verrotteten und gemischten Dungs.

Gewöhnlich wird der Dünger, wenn solcher im Herbste ausgestreut worden, entweder schon im Herbste untergegraben, oder erst im Frühjahre: dann streut man öfters den Dünger zwischen den ausgesezten oder gesäeten Pflanzen, welches aber bey Gärtnern den wenigsten Beifall findet.

Wird

*) Für Gartengewächse tauget vegetabilischer Dünger am besten, und solche mit Jauche zur Fäulniß gebracht ist besser, als animalischer Dünger.

**) Man düngt nur immer einen Theil des Gartens, jedoch immer sehr stark und nachhaltend auf einmal.

Wird der Dung beym Graben in den Furchen eingetreten; so bekommt hievon der geringste Theil der Pflanzen einen Nutzen, und diese Art, den Dünger unterzubringen, ist die verwerflichste, aber bey den Gärtnern nach ihrer Gemächlichkeit die gewöhnlichste. Ich lasse den Dünger dick und gleichheitlich ausstreuen, und dann untergraben, die Arbeit des Grabens, wird freilich viel mühsamer gemacht. In großen Gärten wird der Dung untergepflügt.*)

Die Bereitung der Erde.

Weil sich frischer Dung, mit dem Gedeihen der wenigsten Garten-Pflanzen verträgt; so muß sich — vorzüglich zu Treib- und Saamenbeeten — der Gärtner seine eigene Art Erde bereiten. Auf einem dem Luftzug ausgesezten Plaze im Garten, welcher gegen die Mittag- und Abendsonne geschützt ist, legt man sich sein Erdmagazin an. Man hebt den Boden bis 2 Schuh tief aus, und legt in die Grube, ein Schuh hoch Laub, dann einen halben Schuh hoch gereinigte und gesiebte Gartenerde, dann ein halb Schuh hoch Pferde-Dung, wieder Erde, allerley Abfälle aus dem Garten, mit ungelöschtem Kalk bestreut, und so wechselt man ab, bis der Erdhaufen einige Ellen hoch ist. Von Zeit zu Zeit, wird er einigemal mit Mistjauche begossen, und wenn man glaubt, daß die eingelegten Ingredienzien verwest seyn könnten; läßt man den Haufen umstechen. Ein Vorrath

*) In welcher Art Boden, und mit welcher Art Dung in einem Garten jede Art Gemüß zu bauen ist, ist für den Gärtner eine vergebliche Sorge, da ausserordentlich selten dem — nach dem höchsten Gewinn geizenden Gärtner die Sortirung des Dungs räthlich und vielerley Arten Boden in einem Garten zu wählen möglich ist. Der so nothwendige Wechsel der Früchte wird schon den Gärtner vollkommen in Anspruch nehmen.

rath von solcher Erde ist eine Haupt-Bedingung einer guten Gärtnerey.

Ausserdem ist das vorzüglichste Augenmerk die Verbesserung des Bodens überhaupt. Solche geschieht:

a) durch ein regelmäßiges und hinlängliches Düngen,

b) durch öfteres und tiefes Umgraben des Bodens.

c) durch die Unterhaltung des rechten Mischungsverhältnisses der ursprünglichen Erdarten, besonders auf rohen, thonigten Boden, dem man von Zeit zu Zeit Sand aufführen und Kalch beymischen muß. Das Erdauffahren erhöht die Fruchtbarkeit des Gartens weit nachhaltender, als die öftere Aufbringung von Dünger.

In Gärten, welche tief liegen, daher sumpfig sind, und in welchen das Wasser stehen bleibt, nützt vorzüglich das Erdauffahren, um den tiefern Theil zu erhöhen.

Das Umgraben des Gartens.

Der Zweck desselben ist:

a) den Boden zu lockern,

b) Die Theile desselben miteinander zu vereinigen,

c) den Dung unterzubringen.

Rajolen.

An dem einen Ende des zu rajolenden Grundstücks, läßt man einen — nach Umständen 2 — 3 — 4 Fuß tiefen Graben in gerader Linie ausheben, und die Erde auswärts über die Grenze, oder äußere Seite des Grundstücks herauswerfen.

Wenn dieser erste Graben fertig ist, wird an der innern Seite desselben die Erde mit Grabscheiten

ter, Hacken ꝛc. loßgemacht, in den Graben geworfen, und aufgeschaufelt. Indem solchergestalt der erste Graben ausgefüllt wird, entsteht darneben ein neuer Graben, von gleicher Tiefe und Breite, wie der vorige, der sodann auf die nemliche Art, wie der erste durch Ausstechung eines dritten Grabens ausgefüllt wird. So fährt man beständig mit Ausfüllung und Aushebung von Gräben fort, bis man zum entgegengesetzten Ende des Grundstücks gelangt ist. Um den hier zuletzt gemachten Graben auszufüllen, holt man dann gemeiniglich die bei Verfertigung des ersten Grabens über die Grenze des Grundstücks ausgeworfene Erde herbey. Beym Rajolen muß man vorzüglich dahin sehen, daß ja die Gräben überall von gleicher Tiefe ausgestochen werden, daß das Ausfüllen regelmäßig geschehe, und daß hernach die Oberfläche, vollkommen geebnet werde, damit sich der Boden nicht ungleich senke.

Nach Reichardt.

Zu einem Tagwerk brauchen 6 Taglöhner 12 auch 15 Tage, wenn nur das Rajolen 2 Schuh tief geschieht, auf 3 Schuhe Tiefe darf man 3 Wochen berechnen.

Das Graben und Umstechen,

geschieht mit dem Grabscheit, indem damit Schuh tief, (so lange sollte jedes Grabscheit seyn,) in die Erde gestoßen, und die losgemachte Erde umgewendet wird. Regel hiebey ist, daß man:

a) wenigstens Schuh oder Grabeisen tief steche,
b) die abgestochene Erde völlig umlege,
c) nur immer wenig Erde umlege, und jedesmal zersteche, um die Erde von einander fallen zu machen,
d) stets in gleicher Linie fortgrabe,

e) die ausgegrabene Erde immer vor sich aufwerfe, jedoch sogleich die Ebnung des Bodens berücksichtige.

Ein tieferes Umgraben welches mehr als 1 Schuh beträgt, findet nur aussergewöhnlich statt. Um ein Tagwerk Garten gehörig umzugraben, brauchen 14 bis 16 Taglöhner einen Tag.

In großen Gärten wird eben so gut der Boden in breite Beete eben gepflügt. Da man den Pflug tiefer stellet, oder wo die Pflüge nicht dazu eingerichtet sind, 2 Pflüge hintereinander gehen läßt, man pflügt bis 14 Zoll tief.

Zeit des Umgrabens.

Zu jeder Saat oder Pflanzung muß gegraben werden, wenn auch in selbigem Jahre schon einmal dazu war gegraben worden, gerne gräbt man bei dieser 2ten Benützung einige Zoll tiefer, um frische tragbare Erde herauf zu bringen.

Sehr gut ist es, wenn der ganze Garten, im Herbste umgegraben oder umgepflügt wird, wo man Zeit dazu hat. Aber in jedem Falle muß im Frühjahre dann nochmals gegraben — wenigstens gepflügt werden. Viele lassen auch ihren Garten im Herbste nur umhacken, welches, wenn es tief genug ist, die nemliche Wirkung macht.

Das Beharken oder Rechen.

Alles gegrabene, gehackte, und gepflügte Gartenland, muß eben gerecht werden, solches geschieht am besten mit hölzernen Rechen; dann wird auch aller Saamen mit dem Rechen untergeharkt, hiezu dienet aber besser ein Rechen mit feinen eisernen Zinken, Federspuhlen dick.

Hiebey ist die Hauptsache das gute Unterharken

des Saamens, und das Ebenrechen des Bodens. Zwey Taglöhner rechen 1 Tagwerk Garten, und treten die Beete nach der Schnur in einem Tag.

Säen.

Man säet entweder auf Saambeeten, oder gleich an Ort und Stelle.

Ersteres geschieht zu allen Pflanzengattungen, welche späterhin verpflanzt werden sollen.

Im Garten selbst wird dann, im andern Falle
breitwürfig,
in Reihen, oder
Stellenweis
gesäet, und Saamen gelegt.

Man darf nur in frischgegrabenes und gerechtes Land säen. Beim breitwürfigen Säen muß jedes Beet auf den beiden langen Seiten besäet werden. Säet man in Reihen, so werden mit den Rechen erst Rinnen gezogen, in welche der Saame eingelegt wird. Beim Stellenweisen Saamen einlegen, wird gewöhnlich der Saame in Grübchen gelegt.

Breitwürfig gesäet werden alle Saamen-Beete.
Schnittkohl, Petersilie, Kraut und Wurzeln, gelbe und weise Rüben
Scorzoners, Rapunzel, Salat.

In Reihen säet man:
Spinat, Gurken, Gartenkresse, Radiese.

Stellenweise:
Rettige, Bohnen, Erbsen, Gurken rc.

Rücksichtlich des dick und dünne Säens hat man im allgemeinen zu bemerken, daß man:

1) alle Gewächse, welche späterhin verpflanzt werden sollen, dichter

2) solche aber, besonders Rüben, welche an Ort und Stelle ihren Wachsthum vollenden sollen, nur dünne säet.

Besonders muß man in Treib- und warmen Beeten stets dünner säen. Auch ist vorzüglich der Blumenkohl dünne zu säen.

Aller Saamen wird mit den Rechen unter die Erde gebracht, und zwar, je kleinkörnigter derselbe ist, je leichter, und je größer die Saamen-Körner sind, je tiefer muß derselbe unter die Erde gebracht werden. Sonach können $\frac{1}{2}$, 1 — 2 — 3 Zoll Tiefe nothwendig seyn. Besonders kommt hier auch viel auf den Boden an, ob er bindend, oder locker ist. Beym Reihenweisen Säen, müssen die Reihen in gleicher, dem Raume der zu werdenden Pflanze angemessener Weite, so wie beym Stellenweisen Saamenlegen, immer von einer Stelle zur andern die geeignete Distanz gehalten werden. Letzteres geschieht in Querkreuz und nach der Schnur, man legt gewöhnlich mehrere Saamenkörner neben einander, um die größere Entfernung von einander sicherer zu benützen.

Zu welcher Zeit zu säen ist.

Die verschiedenen Arten Gewächse haben schon für sich ihre bestimmte Saatzeit. Aber öfters findet sich der Fall, daß bei späten Frösten mancher schon gekeimte Saame erfrieret, oder daß man eine Art Gewächse im Jahre öfter zu haben wünscht, deßhalb muß man sich stets hierauf vorsehen, und entweder seine Saaten gegen den Anfall der Kälte sichern, oder später und von Zeit zu Zeit, die nemliche Saat wiederholen.

Be-

Besonders trifft Kälte zu häufig Bohnen und Gurken dagegen man Suppenkräuter, Salat, Radies, öfter nothwendig hat.

Beschaffenheit des Saamens.

Man muß sich nur allein seinen Saamen selbst erziehen, um immer Ueberfluß hieran zu haben, und zugleich von dessen guter Beschaffenheit überzeugt zu seyn. Man verwahrt denselben in gesonderten Behältnissen, wobey man auf jede Sorte, die Jahrszahl wann er geärndtet worden, bemerkt. So wie man immer Saamen in Vorrath haben muß, eben so muß man stets Pflanzen in Vorrath haben, die Pflanzsaamen-Beete müssen daher auch das Haupt-Augenmerk des Gärtners seyn, und je früher er seine Pflanzen auf das Feld aussetzen kann, je größer wird der Gewinn hieraus seyn, denn frühe Gemüße gelten oft das vierfache am Preise, als spätere von der nemlichen Art.

Saamen-Erzielung.

Zur Saamen-Gewinnung muß man nur die vollkommensten Pflanzen aussuchen, und welche am früheſten heranwachsen. Sehr viele, ja die meisten Gartengewächse, bringen erst ihren Saamen im 2ten Jahre, und müssen daher überwintert werden.

Alle Pflanzen, welche man sich zur Saamen-Erziehung ausgezeichnet hat, müssen dann auf dem Felde gegen Unfälle gesichert, und daher vorzüglich an Stäbe angebunden, öfters der Boden herum aufgelockert, die Pflanzen von Zeit zu Zeit gereiniget, die unnützen Nebenäste weggeschnitten und auch öfters begossen werden. Ganze Beete umgiebt man mit einer leichten Umzäunung.

Die

Die überwinterten Pflanzen setzt man tief in den Boden, und in einer solchen Lage, wo sie gegen späte Fröste hinlänglich gesichert sind, aber den ganzen Tag die Sonne genießen, auf trocknen, fettem Lande. Um aber immer nur den Saamen jeder Art rein zu erhalten, so müssen verwandte Geschlechter so weit auseinander gesetzt werden, daß der Blütenstaub gegenseitig nicht so leicht sich vermischen kann, z. B. bey Kohl, Rettig, Rüben, Gurken und Melonenarten. Welche Pflanzen im ersten Jahre ihren Saamen bringen, sind: Kopfsalat, Radise, Gurken, Kürbisse, Melonen, Erbsen, Bohnen, Kerbel, Majoran, Basilikum, Anis, Spinat.

Welche erst überwintert werden müssen: alle Kohlarten, Rübenarten, Rettige, Petersilien, Sellerie, Zwiebeln, Porée, Endivie, Artischocken rc. Alle diese zum Saamen ausgewählten Pflanzen, bis auf die Zwiebel, werden am besten im Sande, in hellen Gewölbern und Kellern, so eingepflanzt, daß sich keine Pflanze berühren kann.

Gut ist es, wenn man ihnen öfters frische Luft geben kann; auch muß man zuweilen nachsehen, daß dieselben nicht faulen, und die anstößigen Pflanzen sogleich wegnehmen. Einige z. B. der Winter-Kohl, auch Poree, Petersilie rc. dürfen im Freien stehen bleiben, so wie der Wirsing sich im Freyen unter leichter Bedeckung einschlagen läßt. Man muß hiezu eine vorzüglich trockene Lage wählen. Zwiebeln werden in frostfreyen Zimmern aufbewahrt.

Dann säen sich wieder andere Arten von selbst aus, z. B. Borragen, Dill, Saturrey. Mehrere perennirende Gewächse bringen alle Jahre auf dem Felde Saamen, z. B. Zwiebeln, Artischocken.

Ein-

Einärndtung des Saamens.

Im Garten darf man den Saamen schon überreif werden lassen, weil man sich jeden Tag so viel Zeit nehmen kann, den reif gewordenen Saamen nach und nach abzunehmen, daß man entweder die zeitigen Schotten, oder Stengel, oder die ganzen Pflanzen herausnimmt. Alle die eingeärndteten Saamen müssen in ein lüftiges, trockenes, nicht zu warmes Behältniß gebracht werden, wo sie dünne aufeinander gelegt bis zur vollendeten Aerndte liegen bleiben. Hier können dann allerdings die nicht ganz reifen Theile nachreifen.

So lange man seinen Saamen in dem Stroh und Hülsen aufbehalten kann, ist es sehr gut, und besser als wenn man denselben schon bald reiniget, er hat Zeit immer noch fort zu reifen, und erhält sich darinn sehr lange, nur muß man dafür sorgen, daß das Strohe nicht zu dicht aufeinander liege, und daher der Saame leicht mulsterig werde, oder die Mäuse an denselben kommen können. Jedoch in kalten heitern Wintertagen macht man denselben rein. Vielerley Saame wird ausgescheelt, oder mit der Hand ausgekörnt, vieler gedroschen, vieler wieder nur ausgeklopft. Gurken, Melonen und Kürbiskerne werden aus der Frucht genommen, und in Wasser gereiniget, dann vorsichtig an der Luft getrocknet. Endlich muß aller Saame von aller Spreu und fremdartigen Saamen vollkommen gereiniget werden.

So gereiniget wird nun der Saame in einer frostfreyen gegen Mittag gelegenen Kammer in Säcken oder Kästen aufbewahrt. Größere Quantitäten werden auf lüftigen Böden dünne aufgeschüttet, und öfters umgestochen.

Bei wärmerer trockener Witterung werden

den zuweilen die Fenster gelüftet. Rauch und Ofenhitze, so wie Nässe, sind dem Saamen verderblich, eben so das Erfrieren. Hebt man Saamen mehrere Jahre auf, so müssen sie noch öfterer gewendet werden, und man muß dieselben öfters untersuchen, ob solche nicht Schaden gelitten.

Hat man sich einmal guten Saamen selbst erzogen; so sorge man für dessen Erhaltung, so, daß man immer von jeder Gattung, auf einige Jahre Vorrath habe. So lange man keine Verschlechterung der Pflanzenart verspürt, so lange behalte man den selbst erzogenen Saamen, und wechsle nur dann mit bessern, von dessen Güte man aber überzeugt ist. Kennt man seinen Saamen, und ist von dessen Güte überzeugt, so braucht keine Art des Gemüßsaamens das Einweichen oder Einbeitzen. Ich habe solches stets ganz überflüssig befunden. Da mehrere Arten Saamen besser, erst wenn sie einige Jahre alt sind, andere Saamen wieder nur im ersten Jahre ausgesäet werden; so säet man lieber, frischen Kohl- Rüben- Rettig- Zwiebel- und Salatsaamen, dagegen einige Jahre alte Melonen und Gurken, Bohnen und Erbsen.

Zu diesem Behufe folgt hier eine Uebersicht der Dauer der Keimfähigkeit aller Garten-Saamen-Arten.

Saamen von	I. bleibt keimfähig. Jahre.	II. geht auf nach Tagen Monaten.
Anis	3	10
Aepfel	2 — 3	8 M.
Artischocken	6	11
Basilikum	bis 2	8

Bir-

Saamen von	I. bleibt keimfähig. Jahre.	II. geht auf nach Tagen Monaten.
Birnen	2 — 3	8 M.
Blau-Kohl, alle Arten . .	5 — 6	4 T.
Blumenkohl	5 — 6	4
Bohnen	5	10
Boragen	2	8
Brokoli	5 — 6	4
Cordonen	6	12
Cichorie	4	6
Coriander	3	8
Dill	3	8
Dotter	2	5
Endivie, Sommer . . .	4 — 5	5
Endivie, Winter	7	6
Erbsen	5	5
Esparsette	4 — 5	14
Fenchel	4	16
Gartenkresse	3	4
Gersten	2	8
Gurken	7	5
Hafer	2	8
Hanf	3	4
Haselnuß	2	8 M.
Haide-Korn	2 — 3	8 M.
Hirse	2	5
Körbel	4	10
Kirschkern	2 — 3	7 — 8 M.
Klee, rother	2 — 3	14 T.
Kohlrabi	5 — 6	5
Kohlrübe	5 — 6	4
Kopfkohl	5 — 6	4
Kümmel	2	10
Kürbis	3 — 4	8

Saa-

Saamen von	I. bleibt keimfähig. Jahre.	II. geht auf nach Tagen Monaten.
Lein	4 — 5	8
Linsen	2	6
Löffelkraut	2	10
Luzinen	4	6
Luzerne	4	14
Majoran	1	8
Mangold	4	6
Mayrübe	3	4
Mais	4	8
Molde	2	5
Melonen	6 — 7	6
Mispel	3	18 M.
Möhren	4	6
Mohn	2	5
Pastinaken	2	12
Petersilien-Wurzel, und Kraut	3 — 4	11
Pflaumen	3	8 M.
Porree	2	9
Quitten	2 — 3	8 M.
Radies	5 — 6	4
Raps	4	5
Rettig	5 — 6	4
Roggen	1 — 2	8
Rothe Rüben	3 — 4	6
Rüben	4 — 5	5
Saflor	4 — 5	8
Salat	4 — 5	5
Saturrey	1	10
Savoyen-Kohl	5 — 6	5
Schnittkohl	5 — 6	5
Scorzoniers	3	14
Sellerie	3 — 4	11

Senf

Saamen von	I. bleibt keimfähig. Jahre.	II. geht auf nach Tagen Monaten.
Senf	3	5
Sonnenblumen	3	14
Spärgel	3	21
Spargelerbse	3	8
Spinat	6	8
Spörgel	7	8
Taback	1 — 2	14
Thimian	2	8
Waid	3	24
Waiz	2 — 3	8
Weberkarden	3	10
Wicken	bis 6	10
Wirsing	5 — 6	4
Isop	2	6
Zuckererbsen	5	5
Zwiebel	2 — 3	10

Das Jäten und Verziehen der Saaten.

Solche Gartengewächse, welche ausgesäet worden, brauchen ein Verziehen und das Jäten. Das Verziehen geschieht mit dem Jäten, daß man die zu dicht stehenden Pflanzen herausnimmt, um den stehen bleibenden zu ihrem Wachsthume mehr Raum zu geben. Solches muß von Zeit zu Zeit wiederholt werden, da sich die gesäeten Gewächse immer mehr ausbreiten Nach der Größe des zu machenden Gewächses gestattet man jeder Pflanze den nöthigen Raum nur nach und nach, um die herausgenommenen Pflanzen benützen zu können.

Das Jäten geschieht des überhand genommenen Unkrauts wegen, und wird gleichfalls einigemal wie-

wiederhohlt. — Zum einmaligen Jäten und Verziehen eines Tagwerks brauchen 20 bis 24 Weibspersonen einen Tag. Solches geschieht aber nur, wann die Pflanzen bis 6 oder 8 Blätter haben.

Das Aufbewahren der Küchengewächse.

Im Sommer lassen sich grüne Gemüße durchaus nicht über einige Tage aufbewahren. Dagegen im Winter gewisse Arten bis im Frühjahre. Man läßt so lange als möglich, dieselben auf dem Felde, jedoch ohne solche gefrieren zu lassen, und nimmt sie nur bey trockner Witterung heraus. Ganz trocken eingebracht werden dieselben:

1) im Freyen eingeschlagen z. B. Kohlarten, Porrée ꝛc.
2) oder in Gruben, z. B. Rüben, Kartoffeln ꝛc.
3) oder in Kellern, als alle feinere Gemüße
4) oder in frostfreyen Zimmern z. B. Zwiebeln und Saamen.

Bey deren Einlegen muß man besonders darauf sehen, daß die Früchte nicht verlezt werden, ansonst sie gerne faulen, und die andern anstecken. Deshalb man auch bey gelindern Wetter die Haufen aussuchen, und alle schadhafte Stücke sorgfältig auslesen muß.

Das Verpflanzen.

Man pflanzt nur auf frisch gegrabenes Land, die in den Saambeeten gezogenen Pflanzen, wenn sie das 4te bis 8te Blatt bekommen haben. Die Pflanzen selbst werden herausgegraben, um die Wurzeln nicht zu verletzen. Um solches zu erleichtern, begießt man zuvor die Pflanzenbeete. Am besten ist es, wenn die Pflanzen augenblicklich versetzet werden.

ben. Das Beschneiden der Wurzel und Blätter, taugt durchaus nicht. Auf dem Beete selbst werden dann die Pflanzen, nach der Schnur in geräumiger Entfernung eingesetzt, und zwar so, daß solche immer in einem Grüb'chen zu stehen kommen; dieselben dürfen nicht tiefer eingesetzt werden, als sie auf dem Saambeete gestanden haben; und werden sogleich eingegossen. Solches gehört zur Beförderung des Wachsthums. Wenn es regnet, kann solches unterbleiben.

Zum Einpflanzen selbst, bedient man sich eines Pflanzholzes, womit man in den Boden ein Loch macht, die Pflanze einsteckt, und die Erde mit dem Pflanzholze eindrückt, so, daß um die Pflanze herum eine Vertiefung entsteht.*)

Ein Mann bepflanzt in 2 Tagen ein Tagwerk. Die beste Zeit zum Verpflanzen ist der Abend, und bey feuchter Witterung. Sollen aber perrennirende Gewächse umgesetzt werden, so hebt man solche aus, reißt die Wurzeln auseinander, und versetzt solche auf andere Stellen, und gießt dieselben ein. Dieses Pflanzenumsetzen, geschieht entweder im Herbste oder Frühjahre.

Vorzüglich hat der Gärtner darauf zu sehen, daß er keinen Schuh breit Land, das Jahr über unbepflanzt stehen lasse, deßhalb muß er bei regnigtem Wetter, alle leer gewordenen Stellen, mit Pflanzen wieder bepflanzen, und zu diesem Ende stets den Vorrath an vielerley Pflanzen, bis im Herbst sich erhalten. Man bepflanzt auch gerne die einzelnen Beete, mit 2erley Pflanzen, und zwar solche, welche bald

*) Es versteht sich, daß man mit dem Pflanzholze nur die Erde andrückt, und der Pflanze nicht zu nahe kömmt.

bald wieder das Land räumen, und solche, welche später erst ihr vollkommenes Wachsthum erreichen, und bis solche dasselbe erhalten, haben dann die frühere Arten das Land geräumt. So pflanzt man zwischen Kohlrabi, Wirsing ꝛc. Salat, zwischen Zwiebel, Salat oder frühe Kohlrabi, zwischen frühe Kohlrabi, Sellerie, Rettig ꝛc.

Das Behacken.

Wenn die Pflanzen sich angewachsen haben, dann werden sie wenigstens zweimal behackt, jedoch ohne die Wurzeln zu berühren. Solches dient zur Lockerung des Bodens, dann zur Vertilgung des Unkrauts.

Zum Behacken eines Tagwerks braucht ein Mann 4 bis 6 Tage. Solches geschieht auf zweierley Art, indem man entweder die Erde von der Pflanze abzieht, oder nur auflockert, oder die Erde um die Pflanze aufhäufelt. Ersteres heißt man behacken, letzteres behäufeln. Letzteres verlangen alle Wurzelgewächse so wie alle Kohlarten.

Gewöhnlicher ist aber in Gärten das Fretten, wo man nur bis 1 Zoll tief die Erde, rings um die Pflanzen aufkrazt, und das Unkraut auf dem übrigen Theile des Beets umhackt. Das Verhältniß der Arbeit ist dasselbe.

Das Begießen.

Solches ist fast unentbehrlich. Das Wasser, dessen man sich dazu bedient, ist entweder fließendes oder Brunnen-Wasser.

Das erstere hat große Vorzüge vor dem lezteren. Und besonders gut ist es, wenn man dann

durch

durch mehrere Rinnen, dieses Wasser im Garten vertheilen kann, um solches auf die Beete fliesen zu lassen, und solche als ganz in der Nähe, damit zu jeder Zeit übergießen zu können.

Muß man das Wasser aus Brunnen nehmen, so ist solches einestheils den Pflanzen schon nicht so zuträglich, anderntheils aber auch das Schöpfen desselben beschwerlicher. Im Frühjahre begießt man den Saamen und Pflanzen frühe Morgens, späterhin aber nur am Abend. Es ist besser, durchdringend zu gießen, als öfters und nur wenig.

Während des Mittags, darf man niemals gießen, nur junge ausgesezte Pflanzen ausgenommen. Solche Pflanzen müssen stets nur eingegossen, und so lange täglich begossen werden, bis sie erstarkt sind. Auch die Pflanzenbeete — besonders aller Kohlarten, begießt man zur Mittagszeit durchdringend, um den Erdflöhen den Fraß zu verderben. Solches Begießen kann nur allein der Zerstörung des Erdflohes abwehren. Mit Begießung der Treib- und warmen Beete muß man sehr vorsichtig seyn, da solche nur dann dürfen begossen werden, wenn solche ausgetrocknet sind.

§. 3.

Der Fruchtwechsel im Garten

gehört mit zur ersten Nothwendigkeit bey der Eintheilung eines Gartens. Denn nicht alle Gewächse vertragen frischen Dung, wieder einige wachsen besser ohne Dung, und deßhalb kann man sein Gartenland nicht alle Jahre ganz durchdungen, wenn man auch wirklich Ueberfluß an Dung hätte.

Nach

Nach der berechneten Quantität Dünger für 1 Tagwerk, theilt man den Garten so ein, daß man alle Jahre nur ⅓tel desselben tüchtig bedüngt. In sehr gutem Boden, und in einer guten Lage, darf man auch einen 4jährigen Turnus annehmen, aber auf gewöhnlichen — gut unterhaltenen Gartenboden, nur einen 3jährigen.

Im 1sten Jahre im frischen Dung baut man, alle Arten Kohl, Spinat, Salat, Kresse, Basilikum, Sellerie, Majoran, Thimian, Kerbel, Radies, Schnitt-Petersilien, Endivie, Gurken, Kürbis, Kohlrabi, Kartoffeln, Erdmandeln ꝛc.

Im 2ten Jahre

nach frischem Dung baut man dann Kohlrüben, gelbe Rüben, Petersilien-Wurzeln, rothe Rüben, Mairüben, Senf, Mohn, Schnittlauch, Poree, alle Sorten Zwiebeln.

Im 3ten Jahre

Bohnen, Erbsen, Möhren ꝛc.

In diese Rotation, werden die perennirenden Gewächse nicht aufgenommen, z. B. Meerrettig, Spargel, und einige Apotheker-Kräuter.

Kultur der sämmtlich bekannten Garten-Gewächse.

Die Kohlgewächse.

§. 4.

Das Kraut.

Es giebt verschiedene Arten — bald mit großen, bald mit kleinen Köpfen und Farben, die bekanntesten sind:

1) Früh- oder Sommerkraut.

Erfurther, kleines, niedriges, rundes
Yorkshirer, frühes,
Klein Ulmer,
weises rundes Holländisches,
Holländisches frühes, groses.
Mahlisch früh Kraut.
Erfurther kleines rothes.

2) Spätes oder Winterkraut.

Wenigstädter groses, weises Spizkraut.
Zuckerhut weiser.
Ulmer Spitzkraut.
Butter und Carminat-Kraut.
Holländisch großes.
Gros Holländisch schwarzroth.
Holländisch weis, mit blauem Rand.
Holländisch spätes, großes, weises.
Erfurther groses, weises.
Angelberger, Braunschweiger, Nürnberger gros weis Kraut rc.

Natürlich ist dieser Unterschied wohl nicht, sondern die Winterart rührt einzig von der Legung des Saamens im Spatjahre her.

Man baut auch deßhalb sehr wenig Winterkraut, weil es sehr unergiebig ausfällt, uud zum Einmachen nicht taugt. Es taugt nur für die Küche, da man es dann schon im Juni ärndten kann. Es wird im Anfange August gesäet, und im September verpflanzt. Es erfriert oder verstockt nur zu leicht, daher man nur sehr wenig davon ausmacht. Das Sommerkraut in allen seinen Arten, da bey allen die Behandlung die nemliche ist, wird im Monat Junii bis 2 Schuh von einander im Querkreuz ausgepflanzt, je nachdem man eine größere oder kleinere Art baut. Dieselben wer-

werden 2mal gefrettet, und im Oktober, wenn die Köpfe geschlossen, und fest sind, auf dem Felde herausgeschnitten. Die Köpfe werden zum Sauerkraut verwendet, die leeren Stöcke aber, dem Viehe gegeben.

An manchen Orten wird aus den leeren Stöcken das sogenannte Komstkraut bereitet. „Nachdem man von diesen Pfuschen die äußern groben Blätter weggenommen, macht man von der Strunkseite aus, in jedem Kopf zwey Einschnitte, übers Kreuz. Nun läßt man sie kurze Zeit in siedendem Wasser aufkochen, damit sie zwar etwas erweichen, aber ja nicht zu weich werden, weil sie sonst an Haltbarkeit, und gutem Geschmack verlieren. Die so gesottenen Pfuschen werden hierauf mit Salz und Dillkraut schichtweis in ein Faß gelegt, das man einige Tage an die Sonne, oder an einen warmen Ort bringt, wo sie dann in kurzer Zeit einen säuerlichen Geschmack annehmen, und geniesbar werden.“ Soweit Reichard.

In allen Arten des Krauts kommen viele Pflanzen vor, die keine Köpfe schließen. Solche heißt man Schälke. Dieses rührt entweder von schlechten Saamen, oder von beschädigten Pflanzen, öfters auch von Entkräftung des Bodens her.

Das rothe und blaue Kraut aber, taugt nur allein zum Verspeisen.

§. 5.

Der Spargelkohl, Broculi.

Man hat hievon 3 Arten:
den weisen, neapolitanischen,
den purpurrothen, oder römischen,
den braunen oder schwarzen.

Dieser Kohl, da er sehr empfindlich ist, wird nur spät verpflanzt; gewöhnlich erst im Monat Julii. Die Verpflanzung und Behandlung ist dieselbe, als wie bei dem Blumenkohl. Nur daß man dieselben Ende Augusts abblattet. Im Herbste werden die Pflanzen herausgenommen. Die Stengel sind eigentlich, nachdem sie abgescheelt worden, in der Küche, das beste an der Pflanze. Die abgenommenen Blätter giebt man dem Vieh. Viel Glück macht diese Art Gemüse nicht.

§. 6.

Kohlrabi.

Hievon haben wir mehrere Arten:

Englische frühe, weise.

Späte, niedrige, kleinlaubigte, blaue sind die besten Sorten. Solche werden sehr frühe ins warme Beet gesäet, um recht frühzeitig dieselben auspflanzen zu können. Dieselben gelten im jungen Stande als ein frühes Gemüß, den höchsten Preiß, späterhin haben dieselben öfters geringen Werth, und können nur als Viehefutter benuzt werden. Solche sind die ersten Pflanzen, die auf das freye Feld ausgesetzet werden, und sollten solche auch durch Frost Schaden leiden, so kann man dieselben aus seinem Pflanzenvorrathe alsogleich wieder ersetzen.

Dieselben werden einigemal gefrettet, und öfters begossen, um ihr Wachsthum zu befördern. Die leergewordenen Stellen, wenn man solche frühzeitig ausnimmt, werden dann mit Salat, und Sellerie, ausgepflanzt; übrigens können dieselben recht gut nur 1 Schuh weit auseinander gepflanzt werden.

§. 7.

§. 7.

Kohlrübe, Erdkohlrabi

taugen weit besser für das Feld, und ist nur ein Wintergemüß. Dieselbe wird auch spät, und erst zu Ende Junii 1 bis 2 Schuh auseinander ausgepflanzt. Ihre Behandlung ist die nemliche, wie beim Weiskraut. Im October werden sie geärndtet. Die Pflanzen werden am besten im Freyen gezogen, da sie sehr gerne fortkommen, wenn sie nur einigemal begossen werden. Man säet solche im April auf eigens dazu hergerichteten fetten Beeten.

§. 8.

Der Savoyer Kohl, und Wirsing.

Man hat verschiedene Arten:

grüner sehr früher,
grüner ganz großer früher
ordinair großer, später,
früher Nürnberger,
früher krauser, niedriger,
Ulmer — ganz niedriger,
gelber großer, später,
früher gelber großer,
Blumenthaler mittelgroßer
Erfurther großer Winter-Wirsing.
Nürnberger großer, später.
Blumagenwürfig bemahlter.
Grüner Sprossen oder Rosen-Wirsing.

Gewöhnlich wird derselbe nur im Sommer gebaut, und zum Gebrauch für den Winter eingeschlagen. Den frühen pflanzt man in Mitte May, die spätere Sorten, um Johannis. Derselbe wird 1½ Schuh

Schuh von einander weggepflanzt, 2mal gefrettet, und wenn die Köpfe gelb geworden, ausgeschnitten. Derselbe wird nur allein in der Küche verspeißt.

§. 9.

Der Blumenkohl, Käsekohl.

Man hat den frühern, oder zyprischen — und den spätern englischen Blumenkohl. Derselbe verlangt besonders gutes, überflüssig bedüngtes tiefes Land, welches Feuchtigkeit das Jahr über in sich hält, und Schatten in der Mittagszeit hat.

Je nachdem man frühe oder späte Pflanzen haben will, säet man denselben im halben Merz oder Anfangs April auf ein warmes aber nicht geiles Beet, recht dünne, damit die Pflanzen recht stämmig werden, und versezt solche, sobald es die Witterung erlaubt, auf das oben beschriebene hergerichtete Feld. Dieselben müssen aber öfters begossen*) beim Einsetzen mit Mistjauche, und um sie herum die Feuchtigkeit unterhalten werden**). Die übrige Behandlung ist wie beim Kopfkohl.

Auf dem warmen Beete läßt man gleich einige Pflanzen stehen, lockert die Erde rings herum auf, und begießt sie fleißig, so bringen solche ihre Blumenkronen bis 3 Wochen früher, jedoch dürfen solche nicht zu nahe beisammen stehen.

Auf

*) Nur muß man sich hüten, daß das Wasser nicht in das Herz der Pflanze eingegossen wird, sondern man begießt nur immer die Wurzel.

**) So baute ich bey einer Pflanzung Blumenkohl in fetten reichlich gedüngtem Moorlande, wo die Pflanzen einigemal mit Mistjauche an der Wurzel begossen wurden, Köpfe von ganz ungewöhnlicher Größe, als ich noch niemals gesehen habe.

Auf den warmen Beeten lassen sich nun auch noch früher schon Köpfe ziehen, wenn man den Samen frühzeitig genug aussäet.

In fruchtbaren Gegenden, wo der Futterbau hoch im Schwunge geht, tragen den Gärtnern, die Ziehung von solchen Pflanzen, welche auf das Feld ausgepflanzt werden müssen, oft die reichste Einnahme. Man besäet nemlich den ganzen gedüngten Schlag des Gartens frühzeitig mit Saamen von Weiskraut, obere Kohlrabi, Runkelrüben und Kohlrüben, und verkauft die Pflanzen im Monat Junii, Beetweis. Ich habe öfters 60 bis 75 □ dergleichen Pflanzen, bis 2 fl. verkauft. Man braucht weiter nichts, als dieselben öfters zu begießen, um die Erdflöhe abzuhalten, und bey späten Frösten, solche mit Tannen und Fichtenreiß zu bedecken. Man besäet solche bey guter Witterung im Monat April. Da die Beete zur rechten Zeit geräumet werden, läßt man dieselben wieder umgraben, und pflanzt Kraut, rothe Rüben, Winterporee, späten Käßkohl, Wirsing, Endivie, Kohlrüben, Blaukohl dahin, und benutzt so das Land reichlich 2mal. Nur kostet es ein klein wenig mehr Dung, da bey dem Pflanzenbau der Boden stark ausgezogen wird. Sollte man auch dann alle Pflanzen nicht verkaufen können, so kann man dieselben entweder dem Viehe verfüttern, oder als Düngung untergraben lassen, es ist dann auch nur wenig dabei verlohren. Wenn man aber nur etwas Glück dabei hat, so kann man für 100 fl. Pflanzen verkaufen, wie ich selbst einigemal den Fall hatte.

§. 10.

Der Schnitt- oder Blätter-Kohl.

Derselbe wird frühzeitig auf das Feld gesäet,

da er, als das erste Frühgemüs, sehr beliebt ist. Er wird Anfangs April gesäet, und kann schon Anfangs May abgeschnitten werden. Will man denselben stehen lassen; so wächst er noch stärker hervor, und kann noch 2mal abgeschnitten werden. Er bedarf auch gar keiner weitern Pflege, als daß er beim Aufgehen wenigemal tüchtig begossen wird. Die beste und ergiebigste Art ist der grüne mit breiten Blumenkohl-Blättern.

§. 11.

Der Braun- und Blaukohl.

Die besten Arten sind:

Der Winter hoher-kraußer-grüner,
Der hohe krauße blaue, dann
Der Braunschweiger hohe Kraus-Kohl, dann
der niedrige krauße Sommer- oder Herbstkohl.
Der niedrige krause braune Bandewicker-
Der grüne niedrige krause Bandewicker Kohl.

Man säet denselben erst um Johannis, auf ein freyes Stück Gartenland, und versetzt solchen um Jakobi 2 Schuhe von einander. Er wird erst genießbar, wenn er über Winter unter dem Schnee gestanden hat, und wird auf Land gepflanzt, welches Erbsen oder Salat geräumt haben, auch braucht man denselben noch spät im Herbste zum Nachpflanzen; man kann ihn den ganzen Winter über abblättern und im Frühjahre treibt derselbe neue Blätter, wo es noch kein Gemüß giebt. Er braucht höchstens ein einmaliges Fretten. Man läßt ihn aber im nächsten Jahre nicht stehen.

§. 12.

§. 12.

Der Mangold- oder Beißkohl

wird mehr als Viehfutter gebaut, da man edlere Garten-Gewächse auf dem nemlichen Boden, und mit der nemlichen Kultur erbauen kann. Er wird im April im Freien ausgesäet, und dann bis Ende May verpflanzt. Er bedarf eines 2maligen Frettens und kann von Zeit zu Zeit abgeblattet, und zur Speise benutzt werden.

Als Gemüß ist er gar nicht beliebt.

§. 13.

Der Spinat

ist ein sehr beliebtes Frühgemüß. Er muß schon im September oder Merz gesäet werden, da er längere Zeit zum Aufgehen braucht. Am besten und sichersten wird derselbe erst im Frühjahre, Ende Februars oder Anfangs Merz, und zwar Reihenweise gesäet, um ihn leichter abschneiden zu können. Er läßt sich einigemal abschneiden; derselbe braucht auch gar keine Pflege, als im Frühjahre einmal des Jätens. Man hat zweierley Hauptarten, den Spinat mit spitzigen, und jenen mit runden Blättern, rücksichtlich seiner Qualität ist es aber wohl eins.

§. 14.

Die Gartenmelde

ist mehr ein Unkraut, man widmet derselben auch keinen ordentlichen Stand, sondern streut den Saamen zwischen Zwiebel, oder Kohlrabi, und nimmt die jungen Pflanzen frühzeitig heraus, wo sie nur allein genießbar sind. Es ist ein Frühgemüß, und

dient

dient nur zur Aushülfe, und ist wenig beliebt. Man hat gelbe, purpurrothe, grüne und braune Arten. Wo solche einmal in einem Garten ist, ist es schwer, solche mehr auszurotten, und wuchert unendlich.

Wurzel- und Knollengewächse.

§. 15.

Pastinacken.

Man hat zweyerley Arten, die gemeine mit langen Wurzeln, und

die andere, mit runden dicken Köpfen, mit kleinen Schwänzen.

Sie werden frühzeitig sogleich auf das Feld gesäet, späterhin verzogen, und einigemal gefrettet, bis im halben August können sie schon verspeißt werden. Man darf sie auch über Winters stehen lassen, um sie nach und nach herauszuholen.

§. 16.

Die rothe Rübe.

Die beste Art ist jene mit blutrothen Blättern und Wurzeln. Die Pflanzen werden auf Saambeeten angezogen, zu welchem Ende man schon anfangs April den Saamen aussäet. Im Junii, werden die Pflanzen ausgesetzt, angegossen, und zweimal gefrettet, zeitig im October aber ausgenommen, da sie sehr empfindlich gegen Fröste sind. Dieselben dienen nur als Salat, und werden mit Essig und Meerrettig eingemacht. Beim Ausziehen derselben muß man sich in acht nehmen, daß man die Wurzeln nicht verletzt.

§. 17.

§. 17.

Möhren und Carotten.

Je nachdem man solche früher oder später haben will, säet man den Saamen sogleich aufs Feld, vom Februar bis halben April, da sie schon einige Fröste vertragen können. Beim Säen selbst muß man darauf bedacht seyn, daß sich der Saamen nicht zu sehr zusammenhänge, sondern ihn gleichheitlich vertheilen. Dieselben werden einigemal verzogen und gejätet, bis im August oder September können dieselben aus der Erde genommen werden.

§. 18.

Die Rüben.

Man hat mehrere Sorten: Die langen Wasserrüben gehören nur auf das Feld; die lange gelbe Botfelder, die runde gelbe Holländische, die kleine Märkische, oder Teltower Rübe, die baierische Rübe. Man säet die frühen sogenannten Mairüben, schon Anfangs April oder Ende März, und hält dieselben feucht, damit ihnen die Erdflöhe nichts anhaben. Zu Ende May können sie schon verspeißt werden. Die spätern Rüben säet man im May oder Junii und verziehet und jätet solche einigemal. Anfangs October werden dieselben ausgenommen.

§. 19.

Die Rettige

theilen sich ab, in Rettige und Radieße, dann erstere wieder in Sommer- und Winterrettige.

Rettige.

Sommerrettige.

Dieselben werden Anfangs April bis halben

May

May ausgesteckt, indem man immer einige Saamen-Körner nebeneinander legt, wenn sie aber bekommen sind, die überflüssigen auszieht, damit die andern Platz haben, und zwar auf solche Stellen im Garten, welche etwas Schatten geben, z. B. unter Salat, oder Kohlrabi ꝛc. damit sie von den Erdflöhen nicht abgefressen werden. Man hat verschiedene Sorten, als große weise, große schwarze, große gelbe runde, rothe runde

Rettige.

Winterrettige.*)

Die Winterrettige werden im halben Juni gelegt, und zwar gleichfalls an schattigte Stellen, jedoch in weiter Entfernung von 3 bis 4 Schuhen, und auf feucht gehaltenem Boden. Alle Rettige bedürfen ein öfteres Begießen und Auflockern der Erde. Nach Michaelis müssen die Rettige aufgenommen werden.

Radieße

werden reihenweise, schon im März, in warme Beete, auch Anfangs April auf das Land gesäet. Man wiederholt solches, um das Jahr über Radiese zu haben. Wenn sie das 4te Blatt erhalten haben, muß man sie ausziehen, sie werden sonst leicht pelzigt. Es giebt verschiedene Abarten als:

weise runde,
schwarze runde,
rothe runde,
halbroth und halbweis, dann
länglichte Radiese.

Die Erdflöhe sind ihre größten Feinde, daher man sie stets feucht erhalten muß.

§. 20.

*) Von vorzüglicher Güte und Größe sind die Erfurther Winterrettige.

§. 20.

Der Meerrettig.

Zum Anlegen des Meerrettigs, wählt man sich im Garten einen schattigten, 2 Schuhe tief gegrabenen Platz, und legt alle 2 Schuh von einander eine 8 — 9 Zoll lange, Federspuhl dicke Wurzel, entweder senkrecht oder horizontal. Im erstern Falle werden die Wurzeln stärker, verursachen aber beym Ausgraben, da sie bis 4 Schuh tief stehen, weit mehr Arbeit. Wenn derselbe einmal angelegt ist, pflanzt er sich von selbst fort, und wuchert als ein Unkraut, deshalb man ihn nur an einen abgelegenen Ort bringt. Am besten gedeiht derselbe im sandigen Lehmboden, den man alle 4 Jahre mit Dung überführt. Der Meerrettig muß erst im 3ten Jahre benutzt werden, wenn man große Stangen ziehen will.

§. 21.

Die Petersilien-Wurzel.

Dieselbe wird schon Anfangs März gesäet, da der Saame längere Zeit im Boden liegen will. Sind die Pflanzen aufgegangen, so werden sie von Zeit zu Zeit verzogen, damit die Wurzeln den nöthigen Raum erhalten, dieselben bedürfen zugleich ein mehrmaliges Jäten. Wenn die Petersilien-Wurzeln gut werden sollen, so müssen sie auf trockenem Boden stehen, im feuchten Boden nehmen sie einen bittern Geschmack an. Man kann sie auch über Winter im Boden stehen lassen.

§. 22.

Die Cichorie.

Eben so werden die Cichorienwurzeln, das allge-

gemeine Kaffee-Surrogat, behandelt. Vorzüglich dient denenselben ein tiefer lockerer Boden. Sie werden im Anfange des Aprils gesäet, und späterhin verzogen, und einigemal gejätet, damit die stehen bleibenden Wurzeln um so mehr Platz haben. Anfangs Octobers gräbt man die Wurzeln, zum Gebrauche aus. Sie werden nunmehr auf Aeckern gebaut.

§. 23.

Die Scorzoners.

Der Saame wird Ende März dünne ausgesäet, und die Pflanzen dann von Zeit zu Zeit verzogen, und gejätet. Sie dauern auch den Winter aus. Im Julii können dieselben schon verspeißt werden.

§. 24.

Die Zuckerwurzeln

werden entweder aus Keimen gezogen, oder gesäet. Letzteres ist da zu bewerkstelligen, wo dieselben den Winter über im Freyen ausdauern. Man säet dieselbe vom Sept. bis Ende Novembers. Eben so werden die Zuckerwurzeln im October ausgehoben, und für den Winter im Sande aufbewahrt. Aus Keimen pflanzt man dieselben fort, wenn denen zum Verbrauche dienenden Wurzeln, im Frühjahre die Kronen abgeschnitten, und solche sogleich auf das Feld im May, 1 Schuh von einander, 1 Zoll tief verpflanzt werden. Sie verlangen vorzüglich trockenes tiefes Land, und werden wie die Scorzoners behandelt. Man pflanzt sie wenigstens 1 Schuh von einander.

§. 25.

Der Sellerie.

Es giebt Stauden- und Wurzel-Sellerie. Letztere Art wird am häufigsten gebaut. Der Saame wird frühzeitig in warmen Beeten ausgesäet, und im Juny auf das Feld verpflanzt. Um größere Wurzeln zu erhalten, beschneidet man den jungen Pflanzen die Wurzeln, und setzt dieselben bis 3 Schuh weit auseinander, auf sehr fettem Lande. Späterhin behackt man denselben einigemal. Zu Ende Octobers wird derselbe ausgenommen. Es ist für denselben gut, wenn man die untern Blätter einigemal abnimmt, in keinem Falle schadet solches.

§. 26.

Die Erdbirne, helianthus tuberosus.

Ist ein perennirendes Gewächs, welches aber gar nicht beliebt ist — es wird, wie die Kartoffeln gelegt, und treibt bis 8 Schuh hohe Stengel. Vom 2ten Jahre an, kann man dieselben graben, und die Knollen zum Verspeisen hervorsuchen. Dieselben bedürfen weiter keiner Pflege und keines Behackens als daß man alle 2 Jahre dieselbe stark überdüngt, und vom Unkraute rein erhält, dann wuchern sie als ein Unkraut. Sie geben reiche Aerndten, manchmal bis 60 Säcke vom Tagw., man kann sie den Winter über frisch aus der Erde nehmen, da sie gerne den Winter über im Freyen aushalten.

Zwiebelgewächse.

§. 27.

Gemeine Zwiebeln.

Man hat runde und länglichte sogenannte Birn-

Zwie-

Zwiebel, rothe, weise und gelbe. Gewöhnlich wird der Zwiebelsaame im Monat April oder May ziemlich dicht auf das Beet gesäet, und eingehackt.

Man hat hieran weiter keine Arbeit, als von Zeit zu Zeit dieselben zu jäten. Bis Jakobi werden die jungen Zwiebel herausgenommen, und den Winter über, in frostfreyen Zimmern aufbewahrt. Die größern sucht man zum Verbrauche, die kleinsten putzt man zum Saamen aus.

Im kommenden April werden nun, die kleinsten hievon, bis ein Schuh weit ausgesteckt, und bis Jakobi dann herausgenommen. Die größten und schönsten hievon werden im folgenden Frühjahre ausgesteckt, um hievon Saamen zu erhalten. Viele säen auch ihren Zwiebelsaamen gleich etwas dünne aus, um schon im ersten Jahre größere Zwiebeln zum Verbrauch zu erhalten.

Die beste Art, sich seine Zwiebeln, und zwar nur sehr große zu erziehen, geschieht durch das Verpflanzen. Man säet nemlich sehr frühe, in das warme Beet oder in Töpfe, welche man ins warme Zimmer stellt, seinen Zwiebelsaamen, und verpflanzt dann solche schon im April, auf das Land, man darf schon die Pflanzen nahe zusammen setzen, aber jedesmal eingießen; dieselben brauchen auch gar keine Pflege, ausser einigemal jäten; nur werden sie erst anfangs Oktober ausgenommen,*) dagegen erreichen sie eine ungewöhnliche Größe,**) ohne jemals in Stengel zu schießen.

Die proliferirende Zwiebel ist eines der schönsten

*) Das Niedertretten der Schlotten hilft zu gar nichts. Man läßt die Zwiebeln so lange wachsen, bis die Schlotten von selbst abschwelken.

**) Ich baute Zwiebeln von ½ bis 1 Pf.

sten Gewächse, da dieselbe sich, wenn sie gerathet, unglaublich vermehrt; sie trägt an den Stengeln sogleich junge Steckzwiebeln, und setzt in der Erde Brutzwiebeln an, erspart somit auch schon eine Jahrszeit. Allein dieselbe ist sehr unzuverläßig, und dem Mißrathen zu häufig ausgesetzt.

§. 28.

Spanisch Lauch, Poree.

Es giebt Winter- und Sommer-Poree.

Vom leztern wird der Saame ins warme Beet frühzeitig gesäet, und bis zum May auf das Land verpflanzt. Man verpflanzt solchen in Weite eines halben Schuhes.

Vom Winterporee wird der Saame auf das freye Feld im May ausgesäet, und im Juny die Pflanzen ausgesetzt, und zwar in einer Weite von einem Schuh.

Diese sowohl, als erstere Art bedürfen des 2maligen Behackens. Im October wird leztere Art ausgegraben. Den Winter über wird der Poree im freyen Felde auf einen warmen Stande eingeschlagen.

§. 29.

Der Schnittlauch

ist perennirend, und wird durch Zertheilung der Wurzeln im Herbste oder Frühjahre fortgepflangt. Derselbe wird nur Reihenweise, und deßhalb als Einfassung an Wegen gepflanzt, um ihn leichter abschneiden zu können. Er bedarf auch gar keiner Pflege, als manchmal etwas Dung überzustreuen.

§. 30.

Der Knoblauch.

Zu dessen Fortpflanzung werden nur Brut-Zwie-

beln gelegt, und zwar im April, wo man solche ½ bis 1 Schuh weit auseinander einlegt. Sie werden einigemal gefrettet, und im August aufgenommen. Läßt man sie länger im Felde, so tragen sie noch mehr Brutzwiebeln. Alle Zwiebeln, vorzüglich aber der Knochlauch, müssen nur bey hellen warmen Wetter ganz trocken aus der Erde genommen werden, wenn sie sich den Winter über halten sollen.

§. 31.

Die Schallotten-Eschlauch

haben einen feineren Geschmack, als die andern Zwiebelarten, deshalb man solche neben den andern Arten bauet. Sie vermehren sich gleichfalls durch Brutzwiebeln, welche im Frühjahre, am besten aber auch im Herbste, wie andere Zwiebeln, nur etwas näher zusammen ausgesteckt werden. Dieselben verlangen ein mehrmaliges Behacken, und geben hienach größere Zwiebeln. Im July und August fangen die Blätter an, gelb zu werden, wornach sie dann aus der Erde genommen werden.

§. 32.

Rockenbollen.

Diese kommen dem Knoblauch ganz gleich, und haben auch die nemliche Behandlung. Dieselben vermehren sich durch junge Zwiebeln in den Saamendolden, und durch Brutzwiebeln. Die Zwiebeln legt man im April, ein halb Schuh weit, und ein Zoll tief ins Land, und erhält sie den Sommer über vom Unkraute rein. Wenn im August das Kraut gelb wird, und die an der Dolde befindlichen Zwiebeln anfangen dürre zu werden und auszufallen, so schneidet man die Stengel ab, und

nimmt die Zwiebeln heraus. Die größern werden verbraucht, die kleinern zur weitern Fortpflanzung angewendet. Sie haben einen feinern Geschmack, als der Knoblauch, und werden auch gleich demselben verbraucht.

Die Hülsenfrüchte.

§. 33.

Bohnen.

Die beiden Hauptarten sind:
Rankende und niedrige Bohnen.

Rankende Bohnen.
Die besten Arten sind:
Die arabische große, bunte.
Die große, weise Stiefel.
Die Schwerdt-
Die Cappiche- runde-
Die runde bunte Porzellain-Bohne.

Von den niedrigen oder Zwergbohnen sind die bessern Arten:
Die weise Perl-
Die gelbe Perl-
Die gelbe Berliner-
Die gelbe Hörndlein-
Die rothe Damen-
Die Jungfern-
} Bohnen.

Die Bohnen werden im halben April gelegt, jedoch muß man immer auf seiner Hut seyn, da solche durch späte Fröste noch erfrieren können, deßhalb Saamen in Vorrath haben. Man legt die hohen Bohnen einige Fuß, die niedrigen aber, nur 1 Fuß von einander. Wenn die Bohnen 2 Blätter haben,

werden sie behackt; dann aber die rankenden Bohnen gestiefelt. Man giebt ihnen bis 12 Schuh hohe Stänglein. Je weiter man die Bohnen auseinandersteckt, je reichlicher tragen dieselben. Die ersten und vollkommensten Bohnen läßt man zu Saamen hängen, die übrigen werden entweder grün verbraucht, oder man läßt sie zeitigen.

Am reichlichsten tragen die arabischen Bohnen, wenn man im Herbste dieselben schon legt, vorausgesetzt, daß sie gegen Frühjahrsfröste gesichert sind, sie werden dann ½ Schuh tief gelegt, aber Sicherheit gewähren sie nicht.

§. 34.

Erbsen.

Man hat

a) Zuckererbsen.

b) Ausmacherbsen.

Die Zuckererbse.

Hievon giebt es frühe, ganz weise, frühe blaue Zwerg- und die große-weise spanische- die große blaue- und die große späte- bis 6 Schuhe hohe Zuckererbse.

Die Ausmacherbse.

Die besten Sorten sind:

Die frühe weise Zwerg-
Die gleiche weise, englische, 2—3 Schuh hoch.
Die große Büschel — die
grüne volltragende-
Die große Astrachanische Ausbrech-
Die Pariser-Golderbse.

Dieselben werden sämmtlich sehr frühzeitig ausgesteckt,

da

da sie schon starken Frost vertragen können. Die Zwergerbsen steckt man bis 1½, die höher wachsenden aber bis 2 Schuh von einander. Wenn sie Zoll hoch hervorgewachsen sind, werden sie behackt, dann sämmtlich mit Buchenreißig besteckt.

Dies Erbsenland, wird dann noch mit Winter-blau-Kohl bepflanzt.

§. 35.

Die Spörgelerbse

ist im Großen nicht anzubauen, und wird nur als Salat genossen. Die Behandlung ist dieselbe, wie bey den Erbsen.

Die Schotten müssen sehr jung abgenommen werden, denn wenn sie einmal holzigt sind, taugen sie nicht mehr zum Verspeisen.

Salat-Gewächse.

§. 36.

Der Streusalat.

Derselbe wird im Frühjahre Ende Merz auf ganze Beete (auch auf warmen Beeten), dicht ausgesäet, und wenn er 4 bis 6 Blätter hat, herausgezogen. Es wird hievon sehr viel verbraucht; es ist aber keine eigene Art, sondern man nimmt hiezu den besten Kopfsalat. Wenn nun nach und nach die Pflanzen auf solche Art verdünnt worden; daß die stehenbleibenden, noch Platz genug haben; so wächst auf demselben Lande dieser Salat, als

§. 37.

Kopfsalat.

Derselbe wird einmal gefrettet; bis Ende May kann derselbe seine Vollkommenheit erlangt haben.

Von

Von dem zuerst gesäeten Salate wird dann sogleich verpflanzt, solcher erhält spätere Köpfe. Dann muß man von Zeit zu Zeit Salat nachsäen, um immer Kopfsalat zu haben. Man hat verschiedene Arten Kopfsalat, als frühen gelben Holländischen, dergleichen frühen grünen, asiatischen großen Kopfsalat, Bologneser kraußer Kopf — Schwedenkopf, Mohrenkopf, Kaiser-Mogul-Prinzenkopfsalat, dann den großen und kleinen Blutforellen- und den großen und braunen Hanfkopf, und Kapuziner-Salat ꝛc ꝛc

Um recht frühzeitig im Frühjahre Kopfsalat zu haben, wird im September dergleichen in zugedeckte Beete gepflanzt, welcher sich leicht überwintern läßt, er schließt dann 4 Wochen früher, seine Köpfe.

§. 38.

Laduck, Kopflattig.

Wird gemeiniglich verpflanzt, und macht keine Köpfe, er wird nur als gekochtes Gemüß genossen, und, da er sehr frühe schon verbraucht werden kann; so ist er nur im Frühjahre beliebt.

§. 39.

Endivie.

Es giebt Sommer und Winter, glatten breiten und krausen Endivie. Je nachdem man denselben für den Sommer oder für den Winter verbrauchen will, säet man frühe oder später den Saamen ins Land, und verpflanzt dann bis zum Anfang August seine Pflanzen. Dieselben werden 3 — 4 Schuh von einander versetzt, und einigemal behackt. Haben die Stauden ihre ganze Vollkommenheit erlangt, so werden die Blätter an den Spitzen, mit Bast zusam-

sammengebunden. Zu Ende Oktobers muß aber aller Endivie ausgenommen seyn, da er keinen Frost verträgt.

§. 40.

Rapunzel-Salat

wächst auch wild auf Feldern, und man baut ihn nur deshalb im Garten, um im Winter manchmal einen grünen Salat zu haben.

Man säet ihn auf Spargelbeete, und dergleichen rc. da man demselben kein eignes Land gönnt. Wenn er einmal angepflanzt ist, dann säet er sich alle Jahre von selbst aus.

§. 41.

Gartenkresse

wird im Frühjahre sehr bald auf das Land in Reihen gesäet, und muß stets feucht erhalten werden, da derselben die Erdflöhe zu eifrig nachgehen. Wenn sie 1 bis 2 Zoll hoch herangewachsen ist, wird sie abgeschnitten, und unter andern Salat verspeißt. Brunnenkresse wird bei uns nicht in Gärten gebaut.

Kürbisartige Gewächse.

§. 42.

Gurken.

Man hat verschiedene Arten Gurken,
als lange grüne,
Säbelgurken,
— lange weise,
Traubengurken.

Im

Im Merz legt man Gurken in warme und Treibbeete, dann legt man auf freies Land die ersten Gurkenkerne im Anfange April und so fort alle 14 Tage später, da solche nur zu gerne erfrieren.

Deshalb legt man auf ein Beet mehrere Reihen, und jede Reihe später, als die andere, welche fort und fort begossen werden müssen, auch werden dieselben einigemal behackt. Man läßt die Gurken dann das ganze Beet überziehen, ohne ihnen Nebenranken oder Blüthen abzunehmen. Die ersten, und die grösten Gurken läßt man zu Saamen liegen. Man legt Gurken in einzelnen Reihen auf Beete, worauf obere Kohlrabi, oder Salat steht, weil solche das Feld räumen, wenn sich die Gurken ausbreiten. Die großen grünen Gurken werden alsogleich verspeißt, die kleinern aber, welche daher öfters abgesucht werden müssen, werden entweder in Essig oder Salzwasser eingemacht.

§. 43.

Melonen

werden bei uns nur allein in Treibbeeten gezogen. Wir haben mehrere berühmte Arten, als:

1) die Cantalupen, sind kugelförmige, mit vielen Warzen bedeckte Früchte.

2) Die Netzmelonen erkennt man an dem nezförmigen weisen Ueberzug.

3) Die gereiften oder gefurchten Melonen, erkennt man an regelmäßigen Einschnitten, dann frühe, so wie weise Melonen.

Die Netzmelonen und die gefurchten gerathen am besten. Die Kerne werden im Frühjahre gleich-

zeitig in das Treibbeet, und immer 2 aneinander, 3 Schuh weit auseinander gesteckt. Bekommen die Pflanzen; so wird eine davon ausgezogen. Sobald dann dieselben das 5te oder 6te Blatt erreicht haben, schneidet man ihnen das Herz ab; alsobald kommen Nebenranken hervor, welche bald zu blühen anfangen. Ungestört läßt man solche, bis sich an den einzelnen Ranken Früchte angesetzt haben. Nun schneidet man die nicht tragenden Ranken ab, so wie die Spitzen der tragenden Ranken, und nimmt die sich nach ansetzenden kleinen Früchten weg.

Sind die Früchte einmal herangewachsen, so nimmt man die Schattengebenden Blätter weg. Aber immerfort bleiben die Fenster liegen, nur daß man dieselben etwas höher aufstellt, aber Nachts immer zudeckt.

Auch dürfen Melonen selten begossen werden, und immer nur ohne Brauße. Wenn man aber glaubt, daß sie bald zum Abnehmen sind, dann bringt man, wenn es nicht zu feucht Wetter ist, die Fenster weg, und läßt die Melonen einige Tage im Freyen liegen. Dieselben werden mit Zolllangen Stielen abgenommen, wenn sie anfangen stärker zu riechen. Zum Saamen nimmt man 4 — 5jährige Kerne.

§. 44.

Kürbisse.

Für die Küche taugen nur allein die gemeinen Sorten Kürbisse. Die Kerne werden im Monat May auf untergegrabenen Pferdsdung gelegt, und an Stangen oder Mauern angewiesen. Sie sind wenig beliebt.

§. 45.

§. 45.

Wasser-Melonen

werden nur allein in Treibbeeten gebaut, und bringen gar keinen Nutzen, da ihre Früchte, wenn sie auch so groß, als Kürbisse werden, doch nicht so schmackhaft sind, als Melonen.

Gewürz-Pflanzen.

§. 46.

Der Senf.

Es giebt zweierley Arten, den braunen und den weißen, doch ist weder nach dem Gehalte, noch nach dessen Kultur ein Unterschied. Derselbe verlangt ein mürbes und in Kraft stehendes Land, jedoch braucht es nicht frisch gedüngt zu seyn. Doch muß die Oberfläche recht klar geegget, und der Boden rein seyn. Im Monat April bis halben May wird der Saame dünne ausgesäet, und untergeeggt. Er braucht nun gar keiner Pflege. Im September zeitiget derselbe, und muß frühzeitig abgebracht werden, da er zu gerne ausfällt. Er wird vorsichtig geschnitten, und des andern Tags eingebracht. Derselbe dient vorzüglich zu Oehl, aber auch, als ein beliebtes Zugemüß, wenn er gemahlen und in Essig oder Most dann eingekocht worden ist. Das Stroh kömmt in die Dungstätte.

Von einem Tagwerk kann man bis 4 Scheffel ärndten, die Metze giebt 7½ Pfund Oehl.

§. 47.

Der Safran.

Solcher verlangt ein fettes, jedoch durchaus nicht gedüngtes

tes, tiefes, leichtes und trockenes Gartenland, welches am besten gegraben worden, und vom Unkraute gereiniget ist. Im August werden die Zwiebeln gelegt, und zwar in Grüb'chen, drey bis fünf Zoll von einander, und 2 bis 3 Zoll tief. Dieselben werden, wenn die Blätter hervorgekommen, vom Unkraute rein erhalten; sie bleiben den Winter über stehen, wo man sie, allenfalls mit Erde etwas behäufeln kann. Wenn aber die Zwiebeln tief liegen, ist solches nicht nothwendig. Im kommenden Jahre werden dieselben einigemal gejätet. Im Herbst kommen sie erst in vollkommene Blüthe, wo man dieselbe am besten des Morgens pflückt. Man macht sogleich die drey Narben von dem Griffel, welche eigentlich den Saffran ausmachen, mit den Fingern aus, und trocknet solche vorsichtig auf einem lüftigen Boden. Man läßt die Zwiebeln alle 3 Jahre ausheben, in der Sonne gut abtrocknen, und versetzt solche noch in selbigem Jahre, auf ein anderes Land, da man die Zwiebeln auseinander nimmt, sie setzen sehr viele Brut an.

§. 48.

Körbel.

Der gemeine und der wohlriechende Körbel, wird das ganze Jahr über gesäet, und wenn er einige Zoll hoch ist, zum Gebrauche abgeschnitten, derselbe treibt dann nochmal frische Blätter. Er wird nur in Suppen benutzt.

Der wohlriechende Körbel wird aber auch seiner Wurzeln halber gebaut. Dann wird er späterhin verzogen, und gefrettet. Sind die Wurzeln klein Finger groß geworden, so werden sie verbraucht.

§. 49.

Die Petersilie

wird im Merz frühzeitig dünne ausgesäet, da der Saame längere Zeit zum Aufgehen braucht. Dieselbe wird nur den Sommer über vom Unkraute rein erhalten, und bei dem Gebrauche sammt der Wurzel ausgezogen. Um diese beliebte Pflanze das Jahr über zu haben, säet man dergleichen von Zeit zu Zeit nach. Man hat noch eine vorzüglich schöne Art, jene, mit den krauß (gefüllten) Blättern.

§. 50.

Der Dill

wird in Gärten nur als eine Nebenpflanze gebaut, gewöhnlich pflanzt er sich von selbst fort, und man läßt nur einige Pflanzen stehen, wo sie nicht irren. Er wird im März nur auf die Beete ausgestreut, ohne ihn unterzuhacken. Man braucht ihn, an Gurken und Kraut. Seine Saamendolden reifen nicht auf einmal, daher man von Zeit zu Zeit die zeitigen abschneiden und einärndten muß. Dieselben zeitigen im Herbste, man schneidet auch die halbzeitigen Dolden ab, und verbraucht solche bey den eingemachten Gurken.

§. 51.

Der Dragun

ist ein perennirendes Gewächs, und wird auch nur durch Ableger aus der Wurzel fortgepflanzt. Derselbe wird nur sehr wenig gebaut, und man setzt nur einen Stock in eine abgelegene Ecke des Gartens, da er sich sehr ausbreitet. Dessen Blätter braucht man nur an Saucen, unter Kräutersalat ꝛc.

§. 52.

Das Pfefferkraut

ist von nemlicher Art, und ein perennirendes Gewächs, welches eben so wuchert. Man verbraucht solches statt Pfeffer an Fleisch und Gemüße, ist aber wenig beliebt.

§. 53.

Saturey, Bohnenkraut.

Wenn solches einmal im Garten ist, so säet es sich selbst aus. Man läßt daher zwischen andern Gewächsen solches stehen, wo es sich ausgesäet hat, ohne ihm ein eigenes Beet zu gönnen. Man braucht es vorzüglich in den Bohnen.

§. 54.

Majoran.

Der Saame wird auf ein warmes Beet dünne frühzeitig ausgesäet, und leise untergehackt. Wenn die Pflanzen Zolllang herangewachsen sind, werden sie auf das Feld, enge aneinander versetzt, und vom Unkraut rein erhalten, so wie einmal behackt. Von Zeit zu Zeit schneidet man die Stöcke bis auf die Wurzeln zum Gebrauche ab, wo dann die Wurzeln von neuem ausschlagen. Derselbe wird dann getrocknet und aufgehoben.

§. 55.

Basilikum

läßt sich selten im Freyen aussäen, gewöhnlich säet man ihn frühzeitig ins warme Beet, woraus er dann

auf

auf das Land verpflanzt wird. Man behandelt ihn dann, wie den Majoran.

§. 56.

Thimian, und der Lavendel.

Wenn man einmal Pflanzen von Thimian und Lavendel im Garten hat; so lassen sich dieselben durch Zerreißen der Wurzeln leicht vermehren. Gewöhnlich werden die Wege damit eingefaßt.

Eben so wird

§. 57.

der Isopp, und der Salbey, Tripmadam

behandelt, und verpflanzt. Vom Salbey hat man mehrere Spielarten. Die beste Art ist jene — mit sehr breiten großen Blättern.

§. 58.

Sauerampfer

wird in einer Ecke des Gartens gelegt, da er zu stark wuchert, man verbraucht ihn in Suppen und Kräuter-Salat.

§. 59.

Boragen

säen sich zum Ueberdruße von selbst aus, und wuchern als ein Unkraut. Sie werden, wenn die Blätter noch jung sind, als Salat verbraucht. Die Blüthen sind vorzüglich den Bienen sehr angenehm.

§. 60.

Der spanische Pfeffer

ist eine warme Pflanze, die im Freyen ihr Glück nicht macht, er wird nur in Töpfen gezogen.

§. 61.

Der Anis

verlangt Gerstenboden, wenn er auch zur 2ten Klasse gehören sollte. Er gedeiht besonders gut, auf einem fetten-lehmigen-Sandboden, auch auf Sandland, wenn dasselbe in guter Kultur unterhalten worden.

Dagegen muß das Land öfterer bearbeitet worden seyn, um eine mürbe und tiefe Ackerkrumme ganz vom Unkraut rein zu erhalten. Am besten ist es wohl, das Land zu graben, da derselbe nur auf breiten Beeten gerathet. Frischer Dung taugt gar nicht zum Anisbau.

Gewöhnlich giebt man dem Anis vor Winters 2 Pflugarten, und im Merz dann die Saatfurche. Der Saame wird dünne ausgesäet, und eingeeggt. Man braucht zu einem Tagwerk 8 bis 10 Pf. Saamen. Wenn der Saame einmal aufgegangen ist, muß er von Zeit zu Zeit sehr fleißig gejätet, und wo der Boden fest ist, muß derselbe einigemal behackt werden. Anfangs August reift der Saame, wenn die Saamen-Körner anfangen braun und die Stengel gelb zu werden; dann rauft man die Pflanzen aus, und bringt sie sogleich vom Felde. Zu Hause werden sie auf luftigen Böden, oder bey gutem Wetter, um das Haus herum aufgestellt, und getrocknet, hiebey dieselben öfters gewendet, damit sie sich nicht aufeinander legen. Ist der Anis nun ganz trocken, so wird er in die Scheune gebracht, und

dann bei kaltem trockenen Wetter ausgedroschen. Der Acker, wo Anis gestanden, muß sogleich nach der Aerndte umgerissen werden.

Das Stroh wird entweder in die Dungstätte gebracht, oder verbrannt.

Der Anisbau ist ein sehr reicher Bau, und eine einzige gute Aerndte bezahlt den Werth des Bodens, worauf er gewachsen. Man baut 2, 3 bis 5 Scheffel. Allein derselbe ist dem Mißrathen zu oft unterworfen, besonders, wenn wegen allzugroßer Dürre die Pflanzen nicht vor sich wachsen können, und während der Blüthe feuchte Witterung einfällt, und bringt dann Schaden, da er viele Arbeit erfordert. Gewöhnlich darf man mit 12 Zentn. Ertrag zufrieden seyn.

§. 62.

Der Kümmel

verlangt gleichfalls einen lockern Boden, daher oftmalige Bearbeitung, jedoch frischen Dung, welcher vor Winters untergebracht werden muß. Man giebt vor Winters 2 Pflugarten, und im Frühjahre sogleich die Saatfurche. Am besten gedeiht er in einem tiefen Humusreichen Gartenboden. Im April wird der Saame gesäet, und eingeegt; dann muß derselbe einigemal gejätet und verzogen werden. Erst im nächsten Jahre, zu Ende Junii, wird der Saame reif; bis dahin muß derselbe 2mal behackt werden.

Die Reife der Körner erkennt man, wenn die Körner schwarz aussehen. Der Kümmel wird ausgezogen, und sogleich nach Hause gebracht, und dann eben so behandelt, als der Anis. Man muß sich bei der Aerndte in acht nehmen, daß er nicht zu trocken wird,

wird, deßhalb ärndtet man ihn, wo noch der Thau darauf liegt.

Man baut gleichfalls, 2 bis 3 Scheffel, das Stroh wird verbrennt, oder kommt in die Dungstätte.

§. 63.

Der Fenchel.

Wird nur auf tiefen lockern Garten-Boden, der Kraft hat, und keinen frischen Dung verlangt, gebaut. Der Boden muß tief gepflügt, oder gegraben worden seyn.

Man giebt ihm 3 Pflugarten, und zwar eine vor Winters, 2 im Frühjahre.

Der Saame wird auf Saambeeten ausgesäet, welches im April geschieht.

Im Junii noch, und während eines Regens werden die Pflanzen dann auf das Feld ausgesezt, so daß 2 Pflanzen, auf einen Quadratfuß zu stehen kommen. Dieselben werden dann 2mal behackt, und überwintern im Freyen. Im nächsten Jahre werden sie wieder 2mal behackt, und vom Unkraute rein erhalten. Im August fangen dann die Saamen-Dolden an, zu zeitigen, weil sie aber nicht auf einmal reifen, so muß man von Zeit zu Zeit sein Feld durchgehen, und die zeitigen Dolden abschneiden, und nicht zu lange damit warten, weil der Same gerne ausfällt. So läßt man denselben 3 Jahre stehen, wo er dann auf ein anderes Feld gepflanzt werden muß.

Anis, Kümmel, Fenchel, Senf, und Coriander schicken sich auch eben so gut auf das Feld, und gewähren sehr guten Ertrag.

Der

§. 64.

Der Coriander,

verlangt einen tiefen Boden, der einigemal geackert, oder auch gegraben wird, und mehrmals geeggt worden, daher mürbe und vom Unkraut rein ist. Er gedeiht noch gut auf lehmigtem Sandboden, besser aber auf sandigem Lehm, ohne frischen Dung, wenn nur das Land in Dung gut unterhalten worden. Im April wird der Saame dünne ausgesäet, und eingeeggt, dann braucht er nur etwas Jätens, und wächst gerne für sich fort. Er zeitiget, zwar nicht auf einmal, doch wenn der Meiste zeitig ist, reißt man die Pflanzen aus, und bringt sie sogleich nach Hause. Derselbe wird dann wie der Anis behandelt. Der Saame muß sehr rein gemacht werden, und trocken seyn, aus großen Körnern bestehen, und einen guten Geschmack haben. Man muß denselben sehr genau vom Anis trennen, da sich dieselben zu leicht vermischen.

§. 65.

Spargel.

Man hat weisen und grünen Spargel.

Ersterer wird dicker, lezterer aber länger. Beide Arten sind gleich gut.

Der Spargel muß eigends kunstgemäs angelegt werden, wenn er Nutzen bringen soll, und solches geschieht am sichersten, durch Spargelfexer. Man wirft im Frühjahre im April die ganzen Beete 3 Schuh tief aus, und tritt Schaaf- oder Pferdsdung 1 Schuh hoch — fest ein, dann bringt man hierauf ½ Schuh hoch gute Erde, und dann wieder 1 Schuh hoch Dung, hierauf bis 1 Schuh hoch feine Erde, so,

daß

daß das neue Beet 1 Schuh hoch über dem Rande hervorstehet. Wenn sich die Erde, nach ein paar Tagen gesetzet hat, so macht man zu den Spargelfexern nach der Schnur in 3 Reihen auf das Beet die Löcher, eines vom andern $1\frac{1}{2}$ Schuh weit, und nicht gar 1 Schuh tief, hierinn sezt man einen gesunden Fexer, und macht das Loch wieder voll Erde. Solche Beete werden alle Jahre Schuh hoch, mit Dung im Winter überlegt, und im Frühjahre derselbe flach eingegraben, dadurch wird sich das Beet immer erhöht erhalten.

Die 3 ersten Jahre der Anlegung darf der Spargel noch nicht gestochen werden, nur erst vom 4ten Jahre fängt man an, denselben zu stechen. Am gewöhnlichsten sticht man den Spargel am Abend, nimmt sich aber hiebey in Acht, daß man mit dem Messer nicht die Nebenkeime verletze, und dadurch weniger Pfeifen erhalte. Spargel darf bis Ende Junii gestochen werden. Die dann aufschießenden Stengel werden erst im Herbste einige Zoll hoch, über der Erde abgeschnitten. Solche Spargelbeete lassen sich 40 Jahre benützen. Um Spargel zu treiben, so setzt man im Februar auf ein Spargelbeet nur einen beweglichen Kasten, mit Glasfenstern; rings um den Kasten wird Pferdbung eingegraben, und ringsum belegt, jedoch müssen die Fenster tief liegen, und bey Tage liegen bleiben, so wie des Nachts mit Läden verwahrt werden.

§. 66.

Die Artischocke.

Man hat 3erley Sorten; die beste ist die englische, oder die rothe, dann die grüne oder französische, und die stachlichte kleine Artischocke.

Man legt die Kerne im Monat May in das freye aber trockene Land, und zwar in einer Entfernung von 6 Schuhen von einander, und hält sie vom Unkraute rein. Vor Winters nimmt man ihnen alle Blätter, und bedeckt sie mit Laub Schuh hoch, auf welches man Erde wirft. Im Merz werden dieselben wieder aufgedeckt, und rings um sie herum fetter Dung einige Zoll gelegt, dann bringen sie im Julii ihre Früchte. Will man sie nun weiter vermehren, so nimmt man ihnen im Herbste die Nebenschossen ab, und versetzt solche.

§. 67.

Die Cardonen

sind eine Art Artischocke, aber viel kleiner und von weniger gutem Geschmack. Dieselben werden eben so behandelt, als die Artischocken. Ehe dieselben zum Verspeisen taugen, werden sie gebleicht, indem man die von allen welken und ungesunden Blättern gereinigte Pflanzen, bis an die Spitze mit Stroh oder Heu einbindet, und solche auf dem Boden niederdrückt, und mit strohigtem Pferde-Dung überdeckt.

§. 68.

Die Erdbeere.

Die vorzüglichern Arten sind:

Die Monats-Erdbeere.
Die Garten-Erdbeere.
Die virginische Erdbeere.
Die Ananas-Erdbeere.
Die Riesen-Erdbeere.

Dieselben werden am besten im Herbste mit Ablegern gelegt, indem man jeden Stock vom andern

½ Schuh entfernt einsetzt, und eingießt, dann darf man nur das Jahr über dieselben von Zeit zu Zeit von den sämmtlichen Nebenranken reinigen, und solche abreißen, auf solche Art erhält man stets große Stöcke, die große Früchte tragen.

Alle 3 Jahre werden dieselben umgelegt. Vorzüglich große Erdbeere zieht man unter dem Fenster. Alle Erdbeer-Arten lieben einen etwas schattigten, feuchten Boden, der von dem Unkraute rein erhalten wird.

§. 69.

Süßholz

verlangt einen sandigen Boden, aber eine 4 Schuh tiefe Ackerkrumme, und vielen Dung. Man baut solches eben so gut auf dem Felde.

Am besten legt man solches im rajolten Boden an. Man düngt hiezu mit 30 Fuhren, und zwar im Jahre zuvor, ehe man das Süßholz anlegt. Im Frühjahre werden dann die Süßholzwurzeln, die erst frisch von Stöcken genommen seyn müssen, kunstgemäs in Reihen 2 Schuh auseinander, und ½ Schuh tief gelegt. Dann hat man nichts dabey zu thun, als das Feld vom Unkraut rein zu erhalten, und über das andere Jahr im Winter mit gutem Dung zu überfahren. Alle Frühjahre reiniget man das Süßholzfeld, indem man den Dung abrecht, und die verdorrten Stengel abschneidet. Erst im Herbste des 3ten oder 4ten Jahres, werden dann die Wurzeln gegraben. Man muß das ganze Land, bis 4 Schuh tief umgraben, und alle Wurzeln herausnehmen. Solches geht sehr langsam und 8 Mann und 2 Weibspersonen brauchen bis 14 Täge. Man kann 100 und mehr Zentner Süßholz vom Tagwerk ärndten. Auf Süßholz-Feldern wachsen vortreffliche Kartoffeln.

Apotheker-Gewächse.

§. 70.

Das Löffelkraut.

Der Saame wird sehr frühzeitig im Merz auf ein trockenes warmes Stück Land ausgesäet, und dasselbe lange feucht erhalten, weil die Erdflöhe demselben zu stark nachgehen. Die Pflanzen werden dann einigemal verzogen, und gejätet. Es gedeiht sehr gerne; wenn dann die Pflanzen vollkommen ausgewachsen sind, wird es aufgenommen und getrocknet.

§. 71.

Die Citronenmelisse

wird durch Zerreissen der Wurzeln vermehrt, und pflanzt sich gerne fort, nur muß sie auf trocknen Stellen im Garten gepflanzt werden, da sie Nässe im Winter durchaus nicht vertragen kann. Sie läßt sich auch sehr leicht durch Saamen anziehen, den man im Monat May auf gut zubereitetes Land aussäet.

§. 72.

Die Krausemünze

wird durch Wurzelableger fortgepflanzt, man legt dieselben auf das Beet ein halb Schuh von einander, und hält sie dann im ersten Jahre vom Unkraut rein. Sie liebt einen etwas feuchten Boden, wuchert aber unendlich. Sie läßt sich im Jahre mehrmals abschneiden. Wo sie einmal steht, ist sie schwer wieder auszurotten.

§. 73.

Die Raute

wird gerne zur Einfassung von Beeten verbraucht, es ist ein perennirendes Gewächs und wird durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt. Es bringt sich ohne alle Pflege fort.

§. 74.

Der Eibisch

wird gesäet, und zwar in fetten feuchten Boden; es ist ein perrennirendes Gewächs, und wird 4—5 Schuh hoch. Noch besser aber, wenn man den Saamen auf dem warmen Beete aussäet, und dann die Pflanzen auf das Land versetzet. Man darf sie einigemal behacken, und vom Unkraut rein halten, und im Herbste die Pflanzen bis auf die Wurzeln abschneiden.

Im Winter belegt man das Land mit Dung. Sie erhalten sich einige Jahre, wo man sie dann wieder auf anderes Land bringt.

§. 75.

Die deutsche Rhabarber.

(Rheum palmatum) uneigentlich.

Man säet den Saamen auf das Saamenbeet, im Monat April, und verpflanzet im Junii die Pflanzen auf ein etwas feuchtes schattigtes, aber sehr fettes tiefes Land, 2 Schuh auseinder, ohne frischen Dung, dann braucht dieselbe nichts weiter, als ein öfteres Behacken. Sie dauert auch den Winter aus. Sie steht bis 6 Jahre, bevor man die Wurzeln ausnimmt, solche trocknet, reiniget, und zu Pulver zerreibt.

§. 76.

§. 76.

Kamillen.

Gewöhnlich säet man solche, als ein einjähriges Gewächs. Sie brauchen wenig Kultur, da sie bey uns ein Unkraut sind. Man säet sie im April, auf mürben leichten Boden, und schneidet sie, wenn sie in der Blüthe stehen, ab, und trocknet solche im Schatten. Die bessere Art ist die römische Kamille. Sie ist perennirend, und wird vom Pflanzbeete aus, erst verpflanzt. Sie kann mehrere Jahre stehen, ohne alle Pflege, nur verlangt sie einen fetten und feuchten Boden, in einer etwas tiefen Lage. Da sie sehr große breite Stöcke macht, so pflanzt man sie bis 3 Schuh weit auseinander.

§. 77.

Die den Gärten schädliche Thiere.

1) Die Sperlinge.

Gegen solche hilft nichts, als öfters auf dieselben zu schießen.

2) Mäuse.

Ich habe sie stets, nur durch Arsenick vermischt, unter Mehl und Speck in ihre Gänge gelegt, glücklich vertilget. Da man die Arsenick-Kügelchen ganz in die Löcher fallen lassen kann, so bringen sie keinen Schaden.

3) Maulwürfe.

Mit Fallen sind dieselben sehr leicht zu bekommen, ein aufmerksamer Gärtner holt aber dieselben schon mit dem Grabscheid heraus. Besonders wenn es im Sommer bald regnen will, und sich der Himmel angetrübt hat, da schieben die Maulwürfe gerne.

4) Die Schnecken

waren bisher meine ärgsten Feinde, die sogar in

Treib-

Treibbeeten nicht vertilgt werden konnten. Alle Mittel halfen dagegen bisher nichts. Nur das einzige minderte dieselben, daß ich unter die erst ausgesezte Pflanzen, Baumblätter am Abend legte, und frühe zusammenlas, woran sie sich angehängt hatten. Wo einmal Schnecken im Garten sind, hilft zu deren Minderung, daß man die Einwirkung der Sonne, vor allem auf das Feld veranlaße, und die Wege öfters mit Fluß-Sand überstreue, über welchen Schnecken nicht kommen können, so lange er locker bleibt, und man sie dann von Zeit zu Zeit abließt. Auch das Umgraben des Gartens vor Winters zerstört dieselben. Die große Schnecke ist lang nicht so verheerend, als die kleine nackte Schnecke.

5) Ameisen.

Fleißige Zerstörung ihrer Wohnungen mit Aufgraben nnd Wassereingießen. Dieselben werden sich dann bald entfernen.

6) Erdflöhe.

Gegen solche hilft nur allein Feuchtigkeit und Schatten. Solche Pflanzen, welchen die Erdflöhe gern nachgehen, z. B. allen Kohlarten, Kresse, Rettig, Rüben rc. werden mit Fichten-Zweigen überdeckt, und so begossen, daß sie nicht trocken werden. Hierdurch wird auch deren Wachsthum befördert, wornach die Erdflöhe den erstarkten Pflanzen nichts weiter anhaben.

7) Raupen.

Hohe Hanfstauden zwischen den Beeten, und auf allen Seiten des Gartens vertreiben durch ihre Ausdünstung den weisen Sommerschmetterling, daß er seine Eier nicht legen kann. Sind einmal schon Raupen in einem Garten, so hilft nichts, als ein fleißiges Absuchen derselben. Andere Thiere, z. B. Maikäfer, Regenwürmer, Blattläuse, sind weniger

schäd-

schädlich. Späte Fröste schaden auch den Gartenfrüchten ungemein. Hiegegen lassen sich in kleinen Gärten wohl Sicherungsmittel aufbringen, z. B. das Zudecken der Saaten und Pflanzen, mit Fichtenreißern, aber im Großen hilft nichts, als Geduld, und wenn es noch frühe im Jahre ist, neue Saaten zu machen.

Das Verhältniß der Obstbaumzucht.

§. 78.

Ueber Obst-Baumzucht.

Die schönste Gabe der allgütigen Mutter-Natur ist das Obst. Es ist ein Geschenk für den fleißigen Landwirth, das ihm gegeben ist, ihn in den sauern Geschäften des Tags zu erquicken, und die Seinigen zu erfreuen, und sie auszusöhnen, mit den Strapazen ihrer harten Arbeit. Diese Gabe wird ihm nicht erst durch gleiche saure Arbeit verliehen, sie kostet ihm auch gar nichts, er sieht daher in ihr, den Seegen des Himmels zu seinem Glücke und seiner Freude. Diese Gabe hängt auch gar nicht mit dem Fleiße der Menschen zusammen, sie kommt von ohngefähr und erfreut um so mehr. Schon selbst die Erfordernisse zur Möglichkeit der Gewinnung des gesegneten Obst-Baues sind die geringsten, wo der Fleiß keinen Stoff mehr findet, dort erhebt sich erst der Obstbau. Fleiß bleibt nicht unbelohnt, und jedem Fuß breit Landes werden die geeigneten Erträgnisse abgezwungen, wo solches aber nicht möglich ist, da setzt man einen Baum hin. Fast ohne Anstrengung, ohne Kosten, wird nun auch dieser dem Fleiße verlohrne Platz, auf das höchste benützt, und wo alles dem Himmel überlassen bleiben muß;

muß; da sind die Aerndten auch nur Segen des Himmels.

Die Obst-Baumzucht bleibt daher immer der gewinnreichste Zweig der Landwirthschaft. Um aber bei deren Betreibung in der übrigen Wirthschaft nichts zu verlieren; so muß derselbe nur auf den, der Wirthschaft entbehrlichen Theilen des Landes betrieben werden.

Es kann einzelne Fälle geben, wo das ganze Feld mit Obstbäumen bepflanzt, einen höhern Gewinn giebt, als eine andere Frucht, solche Fälle sind aber äußerst selten. Obstbäume schicken sich durchaus nicht auf Getraidtfelder, Wiesen und in Nutzgärten. Wo ein Baum steht, wächst nichts anders, und sowohl Getraidt als Gras, und besonders Gärten haben die volle Sonne nothwendig. Auch, wenn man selbst die Obstbäume noch so weit auseinandersetzen wollte, sie bringen den Nutzen nicht, den man in Benützung des Platzes durch sichere Frucht zu erwarten hat. Besonders aber in weiten Ebenen und Thälern, geben Obstbäume nur selten erträgliche Aerndten, und stiften dann mehr Schaden, da sie dem Ungeziefer nur Aufenthalt geben. Auch sind Bäume in den weiten Fluren wieder eben so dem Mißrathen sowohl, als das Obst dem Raube und Diebstahle ausgesetzt. Gewöhnlich halten in Thälern die Nebel länger an, und sind häufiger, und ein einziger böser Nebel kann eine Mißärndte nach sich ziehen. Auch schon der Wechsel der Luft-Temperatur ist häufiger, und wirkt auf die Blüthen der Bäume bösartiger.

Dagegen hat man in jeder Wirthschaft solche Plätze, wo nichts anders, oder wenigstens wo Bäume sicher gerathen. Die besten Lagen sind für die Obstbaumzucht, an den Abhängen der Berge vom Gipfel herab, bis am Fuße der-

derselben, wo sie gegen die schädlichen späten Fröste gesichert sind, und des so nöthigen Luftzuges genießen. Auch hier gedeiht schon eher manche andere Pflanze, unter deren Schatten, da die Sonnenwärme und Luft von der Seite her, besser durchstreichen können. Eben so finden dieselben einen gedeihlichen Plaz in der Nähe der Wohnungen, und nur in diesen beyden Lagen sind Obstbäumgärten von Nutzen. An Chausseen Obstbäume pflanzen, heißt nicht viel, und wenn die Chausseen nicht recht breit sind, geben sie keinen Nutzen, und die Bäume auf das benachbarte Feld zu setzen, ist auch nicht immer nützlich, für die Bäume selbst aber taugt der Stand an Chausseen gar nicht. Besser stehen Obstbäume auf breiten Feldwegen in den Fluren der Ortschaften. Recht gut stehen Obstbäume auf Aengern, die nicht die besten sind. Werden die Bäume in weiten Zwischenräumen gesetzt, und gegen die Beschädigungen des Viehes gesichert, so nützen sie auffer ihren Früchten, auch noch dem Anger, und dem weidenden Vieh durch ihren Schatten.

Aber nicht alle Arten Obstbäume taugen auf solche Stellen. Auf unkultivirte Pläße taugt nur entweder wildes Obst, oder gewisse Arten — Aepfelbäume. Birn = Nuß = Pflaumen = und Kirschbäume, gerathen nur am besten im Boden, welcher unter Kultur steht. Je besser der Boden, worauf diese Arten Obstbäume stehen, bearbeitet, und gedüngt wird, um so sicherer tragen dieselben. Sogenannte Obst = Grasgärten sind die allerunwirthschäftlichsten Grundstücke. Gemeiniglich stehen so viel Bäume auf denselben, als nur wachsen mögen, sie entziehen sich Nahrung und Licht, und so wächst selten Obst und doch kein Gras. Das wenige Obst bleibt klein und unschmackhaft, verliert allen Werth, und daher kömmt es, daß auch die Bauern so wenig Werth auf den Obstbau legen.

Nach

Nach diesem Verhältnisse pflanzt man öfters mit größerem Nutzen, andere Bäume, und die Behauptung, wo ein anderer Baum stehet, könne auch ein Obstbaum stehen, ist unbedingt, sehr voreilig.

Will man in Gemüße-Gärten Bäume pflanzen, so muß man solche nur an den äußern Seiten herumpflanzen, in die Mitte taugen aber durchaus dieselben nicht. Will man aber doch solche dahin pflanzen, so nimmt man nur veredelte Zwergbäume, die nicht hoch wachsen, zwar weniger, aber um so edleres Obst liefern.

Ein anderes ist aber wieder, die

Obstbaumzucht.

Solche schickt sich vor allem in Gärten und wirft von dem dazu verwendeten Lande hohen Gewinn ab, erfordert aber viel Arbeit und Aufmerksamkeit, so wie die Kenntniß der Anpflanzung und Behandlung der Obstbäume überhaupt.

§. 79.

Obstgarten und Anlegung.

Hat man also solche lüftige Lagen an Berg-Abhängen, so kann man zum Obstbau selbst dieselben allerdings als Baumgärten benützen, wenn sie folgenden Bedingungen entsprechen:

1) Muß die Anlage vollkommen dem Luftzuge, und der Sonne ausgesetzt seyn. Lagen gegen Süden sind unstreitig die besten, wenn die Abhänge nicht zu steil sind. Baumgärten in der Ebene, besonders wenn sie keinen freyen Luftzug haben, oder feucht sind, liefern schlechtes Obst, und geben nur seltene Aerndten. Besonders verderben die Bäume, indem sie mit Moos sich überziehen, oder ersticken. Die Nebel verderben meistentheils die Blüthe.

2) Die-

2) Dieselbe muß tiefen fruchtbaren Boden haben, und hienach muß man wieder für jede Sorte, den ihr angemessenen Stand auswählen. So verlangen Birnbäume eine tiefere Lage, fetten Boden, und einen tiefern Grund, Aepfelbäume dagegen, nehmen mit einer hohen Lage, mittelmäßigen, und nicht gar zu tiefem Boden vorlieb. Kirschen gedeihen gerne auf Sand, und magern Boden, eben so Pflaumen, wenn sie in einer tiefem Lage stehen können.

3) Muß der Boden stets bearbeitet und bebaut werden; es kann so die Luft und Sonne eher auf die Wurzeln wirken, und der Dung kommt auch den Bäumen auf eine gesündere Art zu guten. Sie tragen im bearbeiteten Boden sicherer, als im Graslande, und es schadet den Bäumen gar nicht, wenn unter ihnen andere Früchte gebaut werden können.

4) Dann müssen die Bäume so versezt werden, daß sie sich einarder nicht die Luft und Sonne entziehen.

Man sezt die Bäume, je nachdem man auch das Land benutzen will, enge oder weit auseinander. Es müssen in einer Anlage, Nußbäume nur an der Abendseite zu stehen kommen, und zwar so, daß einer vor dem andern 50 Schuhe Raum hat. Aepfelbäume und Birnbäume brauchen bis 30 Schuhe. Pflaumen und Kirschenbäume bis 20 Schuh Raum. Zwergbäume dürfen schon auf 12 Schuh nebeneinander stehen.

In Gemüßgärten sezt man aber die Hochstämmigen Bäume, an den Seiten gegen Morgen, Norden, und Abend, damit sie nicht zu viel Land beschatten können, in den nemlichen Zwischenräumen:

nur

nur manchmal läßt man Zwergbäume auf den Rabbatten in der Mitte des Gartens, jedoch in sehr geräumiger Entfernung von einander stehen. Es mögen aber Bäume hier oder dort in einer Mehrzahl versezet werden; so muß man dieselben stets nur nach einem richtigen Ebenmaas einsezen, und hiezu die Schnur zur Hand nehmen.

§. 80.

Die Baumschule.

1) Die Erziehung von Obst-Bäumen in der Baumschule.

a) Lage und Boden der Baumschule.

Zur Baumschule wählt man im Garten einen trockenen, ringsum freyen Platz, der wenigstens 2 Fuß tief Ackerkrumme hat, und wo möglich eben ist, damit sich nicht die Feuchtigkeit von einem Theile auf den andern ziehen, und dadurch den einen auszehren, den andern aber ersäufen kann. Der Boden selbst muß Gartenland seyn, d. h. er muß die rechte Mischung der Erdarten in sich enthalten, und vielen Humus besizen, dabey kein mageres Land seyn, sondern vom 2ten oder 3ten Jahre her noch in Dungkraft stehen. Frischer Dung taugt zur Anlegung durchaus nicht.

b) Herrichtung des Landes.

Das Land wird am besten bis 2 Schuh tief gegraben, jedoch so, daß die obere Erdlage mit der untern durchaus vermischt und untereinander gemengt werde. Wer sein Land hiezu vollkommen bearbeiten will, läßt solches rajolen, hieben, und wenn der Untergrund heraufgebracht wird; muß unten hinein frischer Dung gebracht werden, jedoch so tief, daß die Wurzeln denselben nicht unmittelbar berühren kön-

können. Die Ebnung des Bodens ist dann wohl eine Hauptsache, und endlich werden 3 Schuh breite Beete abgetreten, damit man auf beiden Seiten seine Pflanzen bequembearbeiten kann.

Beschaffenheit der Obst-Kerne.

Man nimmt zu hochstämmigen Obst- und Birnbäumen, gewöhnlich von wilden Holzäpfeln und wilden Birnen die Kerne, welche aber vollkommen ausgezeitiget seyn müssen. Ausserdem läßt man solche abgenommen in den Früchten selbst nachreifen. Uebrigens taugen eben so gut, die Kerne von veredeltem Obste, nur muß man darauf sehen, daß man gesunde, vollkommen ausgezeitigte Obst-Kerne bis zur Saatzeit erhält. Die vollkommene Reife haben die Kerne, wenn jene von Birnen schwarz, und die von Aepfeln braun sind. Man nimmt bis dahin die Kerne aus den Früchten heraus, und verwahrt sie in einem mit Sand gefüllten Topfe, doch so, daß die mehrern Sorten nicht untereinander kommen, auch lassen sich dieselben schon in einem trockenen Gewölbe, wenn sie dünne nebeneinander gelegt werden, eben so gut bis zur Saat aufbewahren.

Saatzeit und Saat.

Die zu säenden Obstkerne, sollen nicht alt, sondern frisch aus den Früchten im nemlichen Jahre noch genommen seyn.

Man kann daher die Saat, bis zum November verschieben, um sich bis dahin die nöthigen Obst-Kerne verschaffen zu können. Einige wenige Fruchtkerne, z. B. Mandeln, Kastanien, Nüsse, werden nur allein im Frühlinge nachgelegt. Einige Arten, besonders Birnen, werden 24 Stunden zuvor, ehe sie

sie gesäet werden, in Wasser eingeweicht. Wenn man Kerne genug hat, und mit dem Einhacken derselben gut umgehen kann; so thut man am besten dieselben dünne auszusäen und leicht unterzuhacken, wo nicht, so muß man in Reihen Vertiefungen machen, und die Kerne bis 2 Zoll tief einzeln einlegen, und mit der ausgenommenen Erde bedecken. Solches geschieht mit allen Kernen, von Aepfeln, Birnen. Grösere Kerne z. B. Apricosen, Pfirschen, Pflaumen, Zwetschgen, werden am besten nur auf das Land ausgeworfen, und etwas eingedrückt, aber nicht mit Erde bedeckt. Nüsse und Mandeln werden im Frühjahre, wenn kein Frost mehr zu fürchten ist, bis 2 Zoll tief, und ½ Schuh von einander, gesteckt. Den Winter über hebt man Nüsse in Töpfen mit feuchtem Sand gefüllt; wo man immer eine zolldicke Lage Sand, und eine Lage Nüsse legt, in trockenen Kellern oder Gewölben auf.

Noch vor dem Winter belegt man das ganze Land ohngefähr Zollhoch mit Laubstreu, auf welche man Gesträuch legt, damit der Wind das Laub nicht wegwehen kann. Im Frühjahre wird nun das Gesträuch weggenommen, und so ist die Einsaat vollendet.

Behandlung der jungen Pflanzen in der Saamschule.

Im andern Jahre.

Wenn die Pflanzen im Frühlinge aufgegangen sind, so werden sie Ende May ausgejätet, welches dann noch einmal später wiederholt wird. Vor Winters wird wieder, wie im vorigen Jahre, eine dünne Lage von Baumlaub darauf gebracht, und mit Reisig belegt.

Be-

Behandlung der Baumpflanzen in der Baumschule.

Im 1ten Jahre.

Im Frühlinge wird nun mit dem Umsetzen der jungen Stämme angefangen. Es werden alle Pflanzen vorsichtig ausgehoben, dieselben von allen Nebenästen gereiniget, und die Pfahlwurzel zur Hälfte abgeschnitten, und jede Sorte, nemlich die Wildlinge und die andern gesöndert, und jede Pflanze ½ Schuh vor der andern auf die, wie neben angegeben, hergerichteten 4 Schuh breiten Pflanz-Beete so tief eingesetzt, als sie auf den Saambeeten gestanden haben. Jede Pflanze wird sogleich eingegossen; dieselben werden dann vom Unkraute rein erhalten. Im August dieses Jahrs, werden die Bäum'chen untersucht, und diejenigen, welche eine starke Federkiel-Dicke erreicht haben, oculirt, uud hiebey zugleich bezeichnet, damit man die Sorten nicht mehr verwechseln kann.

Nunmehr ist das Saamenbeet, bis Ende dieses Jahrs geräumt.

Im 2ten Jahre.

Wenn die Bäumchen hervortreiben, wird dann Anfangs May nachgesehen, ob das Oculiren angeschlagen habe, man erkennt solches, wenn das eingesetzte Auge noch frisch und angeschwollen ist, und ein solches befundenes Stämm'chen, wird nun eine Hand breit über dem eingesezten Auge schräge auf die Rückseite desselben abgeschnitten. So werden alle Stämm'chen visitirt, und jene an welchen das Okuliren mißrathen ist, oder die nicht okulirt wurden, werden kopulirt, wenn die Stämmchen die Dicke des Kopulirreißes haben.

Nach 4 Wochen fängt man an, dieselben zu behacken, und zu jäten, so wie den Stämm'chen die wilden und Nebenäste abzuschneiden. Die größern Stämm'chen, wenn es nöthig ist, werden nun an Stäbe angebunden. Im August werden dann, die rückständigen, so wie die fehlgeschlagenen sämmtlich okulirt, und nochmals behackt.

Im 3ten Jahre.

Im Frühlinge — im April — werden dann die Bäumchen gemustert, und die hochstämmigen und niedrigen gesöndert. Man hat nunmehr das dritte Land hergerichtet, und hierauf werden die sämmtlichen veredelten Stämm'chen 2½ Schuhe von einander verpflanzt, und eingegossen. Man hebt jeden Stamm mit dem Grabscheid heraus, beschneidet etwas weniges die Wurzeln, schneidet den hochstämmigen alle Seitenäste glatt weg, und läßt ihnen nur die obersten geraden Triebe, die niedrigen schneidet man aber an ihrem edlen Triebe, bis auf 4 Augen zurück. Sie werden wieder so tief eingesetzt, als sie gestanden haben, und zwar jede Sorte auf ganze Reihen, damit man sie leicht herausfinden kann. Die größern werden alsogleich an Pfähle angebunden, späterhin werden sie behackt.

So bleiben die Bäume, nun 2, 3 bis 4 Jahre stehen, bis man Gelegenheit hat, dieselben zu verbrauchen. Dieselben werden alle Jahre 2mal behackt und gejätet, und jeder Stamm untersucht, und ihm alle Nebenäste glatt weggeschnitten, und nur solche Aeste gelassen, welche hoch genug die Krone des Baums bilden. Die Wunden werden sogleich mit Baumwachs verschmiert. Vor dem 8ten Jahre sollte man keinen Baum aus der Baumschule nehmen, jedoch kann besonders guter Wuchs manches Baums wieder eine Ausnahme machen.

Das Veredeln der Obstbäume.

Selbst die aus den Kernen veredelter Früchte gezogenen Bäume tragen noch kein veredeltes Obst, noch weniger aber können gleich aus den Kernen solche Arten erzogen werden, wie die Früchte waren, aus welchen die Kerne genommen sind, oder wie man sich solche wünscht. Um solches möglich zu machen, hat man das Veredeln der jungen Bäume nothwendig. Aber nicht alle Obstarten haben ein Veredeln nothwendig. So brauchen unsere gewöhnlichen Zwetschgen und Nüsse, gewisse Arten Weichseln, keiner Veredlung. Aber beynahe alles andere Obst.

Die bekanntesten Arten sind:

Das Oculiren,
Das Copuliren,
bey jungen Bäumen, bey ältern aber das Pfropfen in den Spalt; oder in die Rinde.

Das Oculiren.

Solches ist wieder zweierley:
Das Oculiren ins treibende.
Das Oculiren ins schlafende Auge.

Das Oculiren selbst wird bey allen jungen Bäumen zur Veredlung angewendet, und zwar so oft, bis es gerathen ist, und bleibt die beste Veredlungsart.

Man kann deßhalb auch im Frühjahr, um Johannis, und im August oculiren.

Ersteres heißt ins treibende Aug oculiren, weil das einzusetzende Aug hier sogleich treibt: dagegen aber das im August eingesetzte Auge, den ganzen Winter über ruht, und erst im kommenden Frühlinge ausschlägt.

Bei allen Obstarten ist das letztere besser angewendet, bis auf Aprikosen und Pfirschen, da die jungen Triebe im Frühjahre zu gerne bei spätern Frösten erfrieren.

Die Vorbereitungen zum Oculiren bestehen darinn:

a) 14 Tage vor demselben, werden: die Nebenzweige an dem Stamme, welchen man oculiren will, abgeschnitten,

b) schon breite Bänder von Bast hergerichtet. Am Tage des Okulirens selbst (niemals soll man bey starker Sonnenhitze, oder während eines Regens solches vornehmen) versieht man sich:

c) mit einem geeigneten Oculirmesser,

d) verschafft sich frische vollkommene Reiser.

Die Verrichtungen des Oculirens sind dann:

1) daß man den Schild des einzusetzenden Auges an den gewählten Oculirreiß gehörig ausschneide, und das Auge mit dem Schilde, d. h. mit etwas Rinde geschabt, vom Reiß ablöße.

2) Die Oculirstelle im Schafft des Bäumchens, oder in einem diesjährigen Zweige, seiner Krone einschneide und öffne,

3) das ausgehobene Auge in diese Oeffnung passend einschiebe. —

4) Alles ordentlich verbinde.

Ist das Reiß schon längere Zeit aufbewahrt worden, und lößt sich das Auge nicht gerne mit der Rinde ab, so darf man auch etwas Holz, jedoch ganz dünne, mit herausschneiden. Das ausgeschnittene Aug bleibt auf dem Reiß liegen, bis es eingesetzt

sezt werden kann. Das Auge muß ja nicht verdorben oder beschädiget seyn, auch muß man genau darauf sehen, daß solches wirklich auf dem Schild aufgesezt, und sich nicht durch die Rinde gezogen hat, und am Reiße sitzen geblieben ist.

Der Ort des Oculirens ist entweder an den Zweigen der Krone, ganz nahe am Stamme, oder ein Schuh hoch unten von der Wurzel, wo die Rinde ganz glatt ist. Nach 4 Wochen wird das Auge untersucht, und findet man es frisch, und angeschwollen, so ist es der Anschein, daß das Oculiren angeschlagen habe.

Man kann nun den Verband auch länger daran lassen. Ist aber das Auge schwarz, und der Blattstiel verdorrt, dann darf man das Oculiren sogleich wiederholen.

Im kommenden Frühjahre wird bey oculirten Stämmen, der Stamm oder Ast ober dem Auge abgeschnitten, so wie alle Nebentriebe von Zeit zu Zeit abgeschnitten werden müssen. Zum Gedeihen des Oculirens gehört vorzüglich, daß das ganze Geschäft unausgesezt, und mit Behendigkeit geschehe, damit das Auge nicht vertrocknen kann.

Das Kopuliren.

Man hat bisher mehrere Arten gehabt, welche zwar in einzelnen Fällen genügt haben, aber im Allgemeinen nicht angewendet werden konnten; so z. B. kopulirte man nur solche Stämme, dazu man eben so starke Reiß nehmen konnte, und eine Hauptsache war, ein beschwerlicher Verband. Dermal kennt man eine weit bequemere und allgemein passende Art, des Kopulirens, jene mit dem Zungenschnitt, ohne Verband, oder das Pfropfen in den

Kerb. Die Zeit zum Kopuliren ist im Frühlinge, bis der Saft flüßig wird, man kopulirt junge Stämme, schon im 2ten Jahre, und auch bis zum 10ten Jahre. Einige Zeit vorher, ehe man kopulirt, nimmt man in der Gegend des Stammes, wo man kopuliren will, alle Blätter und Seiten-Aeste ab. Man kopulirt nur an dem Stamme unten, oder an der Krone.

Die verschiedenen Arten des Kopulirens:

1) mit dem Rehfußschnitt,

In diesem Falle muß das zu veredelnde Bäumchen, und das Edelreiß gleiche Dicke haben, da die Schräg-Schnitte genau aufeinander passen müssen, so, daß Rinde, Holz und Mark aufeinander stehen. Der Schnitt darf nicht mehr, als ein Zoll Länge betragen. Beide Schnitte werden nun genau aufeinander gepaßt, und mit einem im Baumwachs getränkten Bande genau zusammengebunden.

Das Kopulirreiß selbst, so wie alle Pfropfreiße, muß ein tragbares junges, jedoch kein Spizreiß seyn, welches 2 bis 4 Augen hat. Deshalb muß man solches genau auswählen, daß man keinen wilden Schuß- oder Wasserreiß hiezu nimmt.

Viele machen auch in den schrägen Schnitt einen sogenannten Zungenschnitt, sowohl an dem Edelreiß, als auch an dem Stämm'chen, und hiebey können beyde Theile besser und fester ineinander geschoben werden. Steckt nun das Reiß fest; so braucht es gar keinen Verband, sondern man klebt das Baumwachs genau um den Einschnitt herum, damit weder Wasser noch Luft dazu tretten kann.

2) Das

2) Das Kopuliren mit dem dünnern Reiß.

Kopulirt man aber auf stärkere Stämme, und zwar mit dünnern Reissern, so wird aus der Seite des Stammes nur so viel herausgeschnitten, als der dünne Reiß beträgt, hiebey muß man aber genau Acht haben, daß ja die Rinden auf der äußern Seite, sowohl, als unten genau aneinander passen.

3) Das Kopuliren an der Wurzel.

Es ist dieselbe Methode als die vorgehende, nur daß hier immer so viel Holz aus der Wurzel herausgenommen wird, als der beschnittene Reiß beträgt. Der Verband ist bey allen 3 Arten dann der nemliche. Das Kopuliren ist sicherer und geht geschwinder als das Oculiren, es läßt sich auch bei allen Obstarten anwenden, bis auf Pfirschen- und Apricosen-Bäume, welche am besten auf das treibende Auge oculirt werden.

Das Pfropfen in den Spalt.

Hat man nun schon erwachsene Baumstämme zu veredeln, oder will man schon veredelten Stämmen eine bessere Frucht zutheilen; so dienet das Pfropfen in den Spalt, oder in die Rinde.

Bei dem erstern wird der Reiß keilförmig zugeschnitten, und erhält aber auf 2 Seiten Einschnitte, damit dasselbe fest aufsitzen kann. Dann wird der Ast oder Stamm abgesägt, und mit dem Messer glatt gemacht, auch damit ein Einschnitt gemacht, welcher mit dem Messer oder einem Keile auseinander gezwängt wird, um das Reiß bis zu den Absätzen einzusetzen.

Hiebey muß man darauf Acht haben, daß:

1) das Reiß 2 — 4 gesunde Augen hat,

2) daß

2) dasselbe so eingesezt werde, daß die Rinde des Reiß, mit der einen Rinde des Stammes (dem Splint) in genaue Berührung kommt,

3) daß die Wunde und der Spalt ringsum mit Baumwachs verschmiert, und dann verbunden werde.

Weil aber diese Art zu veredeln, durch die großen Spalte, in den Stämmen große Wunden verursacht; so hat man eine bessere und weniger gefährlichere Art, alte Bäume zu pfropfen, nemlich:

Das Pfropfen in die Rinde.

Solches geschieht auch gewöhnlich bei größern und höhern Stämmen in die Krone. Hiebey hat man nur zu beobachten, daß das Reiß auf 3 Augen zurück geschnitten, und dann ganz schräg spitzig zugeschnitten werde. Dieser Zuschnitt kann bis 1 Zoll lang werden, und hat oben gleichfalls einen Absatz, um desto fester zu sitzen. Die Herrichtung des Stammes, bleibt die nemliche, wie bey der vorhergehenden Art, nur daß man entweder wie beym Oculiren die äußere Rinde aufschneidet, oder einen Einschnitt auf der einen Seite des Stammes macht, oder besser, das Reiß mit seiner Spitze zwischen die äußere Rinde, und den Splint so einzuschieben sucht, daß dann wieder Rinde auf Rinde zu stehen kömmt. Hierbey lößt man aber am Keile (Pfropfreiß) die äußere Rinde vorsichtig ab, und schiebt solches bis zum Absatz ein. Der Verband ist derselbe, wie bey den vorgehenden Veredlungsarten.

Es lassen sich auch auf einem Baume alle diese Veredlungsarten zugleich anbringen; ja selbst auf einem Stamme, oder einem Aste, mehrere Pfropfreise zugleich aufsetzen; so wie sich auch eine solche Art um die andere, bey dem Mißlingen der einen, anwenden läßt.

Nöthige Requisiten, zum Veredeln der Bäume sind:

Ein feines, scharfes, spitziges Gartenmesser.
Bastbänder, und
Baumwachs.
Lezteres wird auf folgende Weise gemacht, man nimmt:
3 Pf. gelbes Harz.
2 Pf. gelbes Wachs, und
1 Pf. Terpentin.

Wachs und Harz läßt man bey gelindem Kohlenfeuer in einem Topfe zerschmelzen, ohne daß es zu heiß oder siedend, sondern nur flüßig wird, dann wird auch der Terpentin vorsichtig daran gegossen, und die ganze Mischung recht wohl untereinander gerührt, endlich wird es in eine mit frischem Wasser angefüllte Schüssel gegossen, und darinn mit den Händen, die man zuvor mit Baumöl schmiert, recht wie ein Teig durchgearbeitet, hernach zu runden Stangen geformt, in beliebiger Länge abgeschnitten, und so zum Gebrauche aufbewahrt.

Bey dem Veredeln kommt noch vorzüglich die rechte Auswahl der Verwandtschaft der einzelnen Fruchtgattungen untereinander in Erwägung. So veredelt man am besten, stets nur gleiche Obstsorten auf die nemliche Art Obststämme, wodurch die Früchte um so geschmackvoller und ergiebiger ausfallen, da der Natur gar kein Zwang angelegt ist. Eben so bedürfen einzelne Obstgattungen gar keine Veredlung, z. B. Pflaumen-Bäume, Nußbäume ꝛc.

Aus dem Erfolge der Veredlung entnimmt man dann, ob die erste Frucht der Erwartung entspricht, wo solches nicht geschieht, ist es besser unverzüglich die Krone wieder abwerfen, und eine bessere Frucht

so-

sogleich wieder darauf pfropfen zu lassen. Man sollte deshalb nur allein, von den besten geschmackvollsten und ergiebigsten Obstsorten, so wie bey einer manchfaltigen Verschiedenheit, mehrerer edlen Sorten, für jede Jahrszeit auswählen.

Ausserdem hat man noch eine andere Art des Pfropfens mit Reißern, welches vorzüglich bei Staudengewächsen üblich ist, solches dienet aber nicht sowohl zur Veredlung, als vielmehr zur geschwinderen Vermehrung. Im Frühlinge schneidet man von Sträuchern gesunde Triebe ab, und steckt solche mit dem untern Theile einige Zoll tief in die Erde, und begießt solche einigemal, welche dann Wurzeln ausschlagen, besonders bey feineren Gewächsen, ist solches die geschwindeste Vermehrungsart.

§. 81.

Das Ausheben und Versetzen der Bäume.

Das Ausheben.

Die rechte Zeit zum Baumversetzen ist jene, wo sie kein Laub tragen, also im Spatherbste, oder zeitig im Frühjahre.*) Mit dem Ausgraben der Bäume hat man sich darnach zu richten, die ganzen Wurzeln so viel als möglich unversehrt herauszubringen. Ob ein Baum eine starke oder schwache Wurzel habe, auf welcher Seite hinaus die stärksten Wurzeln laufen, erkennt man an der Krone des Baums; wie dieselbe ist, so ist und liegt auch die Wurzel.

Man sticht deßhalb mit dem Grabscheidt in einer hienach bemessenen Entfernung vom Stamme, die

*) Junge Stämmchen von 2 Jahren oder schwache Bäume überhaupt, werden am besten im Frühjahre versetzt.

die Wurzeln aus, und sticht besser zu lange laufende Wurzeln in 1 Schuh Länge ab, um sie nicht zu quetschen, und wenn dann so ringsum die Wurzeln lose gemacht sind, so hebt man mit der Baumkarste den Stamm heraus.

Die Gruben zum Baum-Einsetzen.

Solche werden am besten, wenn man Zeit dazu hat, ein Jahr zuvor gemacht, ehe die Bäume versetzet werden, zu 8 bis 10jährigen jungen Stämmen, braucht man schon bis 4 Schuh weite, und 2 Schuhe tiefe Gruben zu machen. Ist nun die ausgegrabene Erde von guter Beschaffenheit, so läßt man sie über Winters offen liegen, wo sie sich dann durch die Atmosphäre vollkommen befruchtet. Ist aber diese Erde nicht tauglich, besonders nicht klar genug, daß sie zum Einschlemmen taugt, dann muß man dergleichen feine fruchtbare Erde vor dem Versetzen dahin bringen.

Die Gruben selbst werden nach der Schnur gemacht, damit sie in die Reihen passen, dann wird sogleich hierinn eine 10 Schuhe hohe, glatte, Arms dicke Stange eingestoßen, festgemacht, und nach der Schnur gerichtet. Gewöhnlich ist solche von Tannenholz, unten an der Spitze angebrannt.

Das Beschneiden der Bäume an Kron und Wurzeln, vor dem Einsetzen.

An dem Baume, welcher ausgehoben worden, beschneidet man die Wurzeln so, daß man nur die beschädigten Wurzeln, oder die allzulangen dicken — und dünnen Wurzeln wegschneidet, und zwar mit einem Querschnitt gegen die untere Seite. Man muß soviel als möglich die Wurzeln, besonders aber die feinen Haarwurzeln zu erhalten suchen.

Nach

Nach der Wurzel nun, wird erst die Krone zugeschnitten, und niemals werden dem Baume an der Krone, mehr Aeste gelassen, als derselbe Wurzeln hat, und je weniger ein Baum Wurzeln hat, je mehr muß die Krone zugeschnitten werden. Selbst, wenn der Baum recht vollkommene zureichende Wurzeln hat, so ist es doch besser, wenn die Krone so stark als möglich beschnitten wird. Die Wunden werden dann mit Baumwachs verschmiert.

Das Setzen der Bäume.

Sobald man die Bäume einmal so zugeschnitten hat, so muß man mit dem Versetzen eilen, und niemals soll man einen Baum früher beschneiden, als in dem Augenblicke, wo er eingesetzt werden soll.

Das Einsetzen geschiehet also: Unten in die Grube hinein wirft man feine Erde, welche man etwas fest und eben tritt, dann legt man ringsumher die andere gute feine Erde, und stellt in dieses verengte Loch den Baum, und richtet ihn nach der schon eingesteckten Stange, legt seine Wurzeln zurecht, und auseinander, daß keine hohl, und keine auf der andern liege, und streuet die übrige feine Erde, ganz auf und über die Wurzeln des Baumes her, während man der Erde mit der Hand nachhilft, und sie unter den Wurzeln vertheilt, dabey das Stämmchen nochmal hin und her wiegt, damit die Erde sich durchaus zwischen den Wurzeln vertheilen kann. Nun schüttet man ganz langsam so viel Wasser darüber, als die Erde einsaugen kann; dann erst wird die übrige Erde hierüber zusammengehäuft und geebnet, ohne aber dieselbe festzutreten.

Alsobald wird auch der gesetzte Baum an die Stange*) 2 — 3mal mit Weiden angebunden, jedoch

*) Man stellt die Stange gerne auf die Nordseite.

doch so, daß dieselben nicht reiben können; solches wird leicht vermieden, wenn die Bäume schon tief am Stamme, und in der Mitte, dann an der Spitze angebunden werden.

§. 82.

Die Behandlung der Obst-Bäume in den Anlagen.

Vor allem kömmt an denselben das Beschneiden in Erwägung.

Das Beschneiden dient entweder zum Nutzen oder zur Zierde. Lezteres kann nur bei Spalier- oder Zwergbäumen in Anwendung gebracht werden. Zum Nutzen aber dient das Beschneiden, daß die Aeste immer mit dem Wurzelvermögen in gleichem Verhältnisse unterhalten werden. Jemehr, und je kürzer Bäume zugeschnitten werden, je mehr Aeste treiben dann dieselben, und je weniger ein Baum beschnitten wird, je schwächer wird dessen Trieb. Das Beschneiden ist daher nothwendig:

1) wenn man glaubt, daß die Aeste zu frech sich ausgebreitet haben, und dadurch mit den Wurzeln in ein ungleiches Verhältniß gekommen sind, hier beschneidet man die längern Aeste, bis auf wenige Augen zurück. Diesen Fall erkennt man, wenn die Bäume frechen, gesunden Wuchs haben, und nur weniges und kleines unschmackhaftes Obst liefern.

Dagegen darf man solche Bäume gar nicht beschneiden, welche überaus frech sind, lange Schossen treiben, ohne Früchte zu tragen: denn gewöhnlich haben dieselben zu viel Wurzeln. Stehen dieselben in fettem Boden, so läßt sich solches Miß-

ver-

verhältniß leicht erklären, man muß solche wachsen lassen, damit sie um so mehr Holz ansetzen, und man bestutzt denselben nur ihre äußern Spitzen.

2) An hochstämmigen Bäumen — wo man alle verschobenen Aeste, welche den Luftzug hindern und sich einander irren, oder gegeneinander reiben, oder herabwärts wachsen wollen, oder solche wilde Schüsse, die in einem Jahre ungewöhnlich getrieben haben, bis zum Stamme, oder bis auf 4 Augen zurück, wenn es dem Baume an Aesten fehlet, entfernt.

3) An Zwergbäumen und Spalierbäumen. Hier werden stets die Aeste, welche zu nahe aneinander stehen, ganz zurückgeschnitten, damit die Bäume nicht zu viel Früchte ansetzen können und den wenig bleibenden Aesten mehr Saft zufließen kann, und die Früchte um so geschmackhafter werden müssen. Zu Zwergbäumen taugen nicht alle Obstsorten, man nimmt aber auch schon nur die edelsten hiezu, da sie in Gärten stehen, und die daran verwendeten Kulturkosten durch bessere Früchte ersetzen sollen. Dieselben erhalten schon als junge Pflanzen einen solchen Zuschnitt, daß sie keine Krone bilden, sondern sogleich in mehrere Aeste auswachsen müssen. Man hat solche Zwergbäume entweder als Spalierbäume, wo man deren Aeste an Spaliere anheftet, oder als freystehende Bäum'chen in verschiedenen Formen. Dagegen dürfen:

4) an allen alten Bäumen, wo stets alle abgedorrten Zweige und Aeste, bis zum grünen Theile genau abgenommen werden, so wie die jungen Schossen auf alten Bäumen, welche nur dem übrigen Holze die Nahrung entziehen,

5) jun-

5) junge Hochstämme, an ihren Kronen gar nicht, oder wenigstens nur an unregelmäsigen Aesten beschnitten werden; denn das viele Beschneiden ließe lauter junge Aeste hervortreiben, wodurch der Baum zu buschartig werden, und weniger Aeste zum Fruchttragen ansetzen würde.

Die Theorie des Baumschnitts hat Hr. Professor Trautmann in seinem klassischen Werk, Versuch einer wissenschaftlichen Anleitung zum Studium der Landwirthschaftslehre Thl. II. §. 1439. und 40. sehr bestimmt in wenigen Regeln zusammengefaßt:

1) Kernstämme, die man zu starken hochschäftigen Bäumen erziehen will, sollen an ihrer Pfahlwurzel so wenig als möglich beschnitten werden, ein stärkeres Verkürzen derselben ist nur dann erlaubt, wenn der Baum einen kürzern Schaft, und eine ausgebreitete Krone erhalten, und früher Früchte tragen soll,

2) der erste Schnitt welchen man an einem jungen veredelten Baume anbringt, muß dahin gerichtet seyn, daß sein Schaft aus dem mittlern Hauptwuchse kräftig hervorwachse.

3) Bäume, welchen man ihre erste Bildung giebt, sollen aus wenigen, aber starken Zweigen erzogen werden.

4) Die Zweige, welche zur ersten Anlage der Form eines Zwergbaumes, oder zur Bildung der Krone eines hochstämmigen Baumes dienen, müssen nie zu lang, und auch nie zu kurz geschnitten werden, sonst bekleidet sich im ersten Falle der Baum nicht mit den nöthigen Aesten, im zweyten Falle erhält man bloß falsche Holzzweige, Wuchertriebe und Schmächtlinge.

5) Das

5) Das lange und kurze Schneiden ist aber nur immer relativ, mehr lang oder flüchtig muß jeder starktreibende Baum, mehr kurz oder scharf aber der schwachtreibende geschnitten werden.

6) Nur Holzzweige und Fruchtruthen sind ein Gegenstand des Schnitts; Fruchtspieße müssen wie Diel schön sagt, dem Messer heilig seyn.

7) Beym Kernobste das nur an dem ältern Holze trägt, besteht die Kunst des Baumschnittes darinn, die allda befindlichen schlafenden Augen ins thätige Leben und zum Fruchttragen zu wecken.

8) Beym Steinobste hingegen, das in der Regel nur am einjährigen, nie am ältern Holze blüht, kann die Verjüngung des Baumes nur durch das Abwerfen der untauglichen Aeste geschehen, auch dürfen hier die Fruchtruthen nie an einem Fruchtauge, sondern nur an einem Laubauge verkürzt werden, weil sonst aus Mangel eines Leitzweiges die Frucht nicht haftet. Ferner:

§. 1440. Erwachsene hochstämmige Bäume sollen aber, wenn ihre Krone sich schon hinlänglich ausgebildet hat, durch Einstutzen nicht verstümmelt, sondern blos von den sich durchkreuzenden und reibenden Aesten, von den am Schafte und in der Mitte der Krone hervorkommenden Wasserreißern, Wuchertrieben und Schmächtlingen, ferner von allen kränkelnden Zweigen befreyt werden.

Das Ausputzen der Bäume.

Besonders in tiefen Lagen, oder wo Bäume zu dicht stehen, wächst gerne Moos an den Stämmen und Aesten der Bäume, welches denselben sehr schädlich ist. Deshalb müssen dieselben jährlich davon befreyet werden. Zu beiden Arbeiten hat man den gan-

ganzen Winter Zeit, und benutzt hiezu die hellen, nicht zu kalten Wintertage. Während dem Regen dürfen Bäume nicht beschnitten werden.

Eben so müssen denenselben sogleich alle Wurzel-Auslaufer abgenommen, und die Stämme rein erhalten werden.

Das Aufgraben und Düngen der Bäume.

Solche Bäume, welche nicht im bearbeiteten Boden stehen, müssen jährlich vor Winters aufgehackt werden, ohne ihre Wurzeln zu entblößen, oder zu verletzen, und zu Ende des Winters düngt man dieselben, indem man fetten Dung auf die Oberfläche ausstreut, ohne solchen dem Stamme nahe zu bringen. Nur soll man weder Menschendünger, noch hitzigen Dung dazu verwenden.

Das Verwahren der Obstbäume im Winter gegen Haasen, haben wir im Vaterlande zwar nicht mehr nöthig; doch müssen junge Bäume von Zeit zu Zeit wieder frisch angebunden werden, wenn dieselben sollten ledig geworden seyn.

Die verschiedenen Obstsorten.

§. 83.

Der Apfelbaum

wächst auf einem mittlern, humusreichen und selbst nicht zu tiefen Boden, da seine Wurzeln sich mehr horizontal ausbreiten, jedoch hat derselbe bis 2 Schuh tiefen Boden, zu seinem Gedeihen nothwendig. Er verträgt viel Trockene. Vorzüglich gedeiht derselbe an Abhängen, in freyer sonnigter Lage, und da sich derselbe in der Krone sehr weit ausbreitet, so muß

ihm ein weiter Raum zu andern Obstbäumen gegeben werden.

§. 84.

Der Birnbaum

steht gerne in einer eingeschlossenen tiefen und warmen Lage, in mittel feuchten und fettem Boden, welcher mehrere Schuhe guten tragbaren Boden hat, da seine Wurzeln in die Tiefe gehen. In nassem Boden liefert derselbe unschmackhaftes Obst. Er verlangt gleichfalls einen weiten Raum, und verträgt nicht gut, daß zu viele Birnbäume neben einander stehen, besonders wenn solche hochstämmig sind.

§. 85.

Die Quitte

verlangt nur allein eine warme geschützte Lage, tiefen feuchten und fetten Boden, und sehr viel Sonne.

86.

Der Kirschbaum

wächst auf Sand und magern Boden, am besten auf Anhöhen, jedoch nur in leichtem Boden, der aber sehr tief seyn muß. Er verträgt auch ein näheres Beisammenstehen, als jede andere Fruchtgattung. Vorzüglich erfordert aber derselbe zu seinem Gedeihen, den freyen Luftzug und viel Sonne, und steht in einer Lage gegen Mittag am besten.

Hieher gehören auch die Weichselbäume.

§. 87.

Der Kornelbaum

wird mehr zu Hecken und Lauben benutzt, er verlangt

ein gutes tiefes Erdreich, und gedeiht in der Tiefe am besten, hat aber ausserdem wenig Nutzwerth.

§. 88.

Der Pflaumenbaum

wächst am liebsten in der Ebene, und verlangt einen tiefen, fruchtbaren, aber trockenen Boden. Er verträgt am besten ein nahes Beisammenstehen, und verlangt die wenigste Kultur, gedeyht auch im Schatten. Auf magern und im Grasboden, gewähret derselbe kleine und wenige Früchte, aber um so grössere und häufigere Früchte in guten öfter zu bearbeitendem Boden. Deshalb pflanzt man denselben am besten in Gärten und Feldern, auf tragbares fruchtbares Land, da solcher gerne in tiefem humusreichen Lande stehen will.

Zu den Pflaumen gehören auch die Zwetschen, Mirabellen. 2c.

§. 89.

Der Aprikosenbaum

wächst nur allein in tiefen fettem Gartenboden, und verlangt eine warme Lage. Am besten gedeihet derselbe, als Spalier-Baum in einer geschützten warmen Lage gegen Mittag.

§. 90.

Der Pfirschenbaum

wird bei uns nur allein in einer warmen geschüztem Lage erzogen. Er verlangt einen tiefen lockern Boden, und viel Aufmerksamkeit.

§. 91.

Der Mandelbaum.

Derselbe verlangt noch mehr eine geschützte warme Lage, und guten lockern Boden, giebt aber sehr wenig Ertrag, da er nur zu leicht erfriert. In wärmern Gegenden wächst derselbe im Freyen weit gedeihlicher.

§. 92.

Der Wallnußbaum

gedeiht nur allein an Anhöhen, in einer geschützten Lage, und am besten gegen die Mittags- oder Abendseite. Gegen Norden und Osten will er gedeckt seyn, da er zu leicht erfriert. Er verlangt aber auch einen sehr tiefen Boden, wenn er auch mager ist. Viele Nußbäume in einem Garten verderben sich einander und das übrige Obst, da sie zu vielen Schatten machen. Nußbäume gehören nur in größere Garten-Anlagen, gegen die Abendseite.

§. 93.

Der Mispelbaum (Strauch)

geräth überall, aber auch am besten in bearbeitetem Lande, an Abhängen. Er liebt etwas Feuchte, und gerathet auch unter vielen andern Bäumen, im Schatten.

§. 94.

Die Haselnüsse

nehmen mit jedem Boden vorlieb, aber nur wollen sie viele Feuchtigkeit, deswegen gedeihen sie auch besser in der Tiefe und im Schatten, aber am schlechtesten,

sten, auf trockenen windigen Anhöhen. Sie vermehren sich durch Ableger.

§. 95.

Der Maulbeer-Baum

wächst in der Tiefe, und vorzüglich gut in einer warmen Lage, wo er viel Sonne hat, und ringsum gegen Winde gesichert ist. Er verlangt tiefen und fetten Boden.

§. 96.

Die Stachelbeere und Johannisbeere

werden durch Saamen, und durch Ableger vermehrt. Vorzügliche Sorten werden aus Saamen gezogen. Der Saame wird vor Winters gesäet, und im kommenden Jahre nur vom Unkraut rein erhalten. Im Herbste des 2ten Jahres werden dieselben schon auf ihren Standplatz gepflanzt und eingegossen, dann vom Unkraut rein erhalten. Dieselben verlangen ein sehr fettes Erdreich, und nicht zu viel Sonne. Sie gedeihen auch im Schatten, und passen für jede Lage und jeden Boden, wenn ihm durch Dung geholfen werden kann. Man zieht dieselben als Hecken, welche man alle Jahre beschneidet, oder als Sträucher, denen man aber dann alle Jahre die Wurzelschossen abnimmt.

Jede Art des Obstes hat wieder verschiedene Unterarten. Allein nicht alle sind gut, nicht alle überall passend. Zum Nutzen taugen nicht alle Arten von Obst, und man fährt am sichersten, sich hierinn nach denen in jeder Gegend herrschenden Obstarten zu richten, und hievon nur die bessere Art auszuwählen, oder dieselben zu veredeln zu trachten.

So

So wachsen und gedeihen in mancher Gegend nur Kirschen, anderswo Aepfel, und am dritten Orte nur Pflaumen, Nüsse &c. Hier gerathet das frühere, dort das spätere Obst. Diesen Fingerzeig der Natur muß der Landwirth benutzen, und die gedeyhlichen Arten nur zu veredlen trachten. Es lassen sich daher einzelne Obstsorten nicht als untrüglich für alle Gegenden und Verhältnisse empfehlen, besonders wenn solche Obstpropfreißer vom südlichen ins nördliche, oder schon vom milden Klima in ein rauheres verwendet werden sollen. Leichter gerathen dann aus Kernen im nemlichen Klima gezogene Bäume, am schlechtesten aber gerathen — im warmen Lande gezogene Bäume, wenn sie in kälterem Lande verpflanzet werden wollen.

Oft ist auch eine Art des nemlichen Geschlechts gewiß vor der andern entweder ergiebiger — oder sicherer. Bey einer solchen bewährtem Art soll der Landwirth stehen bleiben, ohne jenes goldne Sprüchlein zu vernachlässigen: „prüfet alles, und das Beste behaltet.“

Jeder Art des Obstes muß man den rechten Platz anweisen, welches allerdings zur Erhöhung der Fruchtbarkeit sowohl, als der Geschmackhaftigkeit des Obstes das meiste beiträgt. So baut man an Spalieren nur die geschmackhaftesten und feinsten Obstarten, daher darf man nur solche Arten hiezu auswählen, welche das kostbarste Obst liefern. An das Spalier schicken sich vor allem Pfirschen, auch Aprikosen, Weintrauben, Mandeln, Quitten, und nur wo Ueberfluß an Platz ist, die bessern Arten Birnen.

§. 97.

Die Aerndte der Obstes.

Früh-Obst muß man so lange als möglich, an den

den Bäumen lassen, und besser solches sogleich vom Baume aus verbrauchen. Dasselbe hält sich auch im grünen Zustande nicht lange, dagegen aber wird das späte Obst noch vor seiner vollkommenen Zeitigung abgenommen, wenn es nur gehörig ausgewachsen ist, wo man es dann längere Zeit muß liegen lassen, um nachzureifen. Dasselbe muß daher auch nur abgepflückt werden, um kein Stück zu verlezen, welches dann leicht in Fäulnis übergehen könnte.

Beim Abnehmen überhaupt, muß man so viel als möglich, das Schütteln und Abschlagen zu vermeiden suchen, da hiedurch eben die fruchtbarsten Aeste zu leicht verlezt werden, und so für das folgende Jahr viele Früchte verlohren gehen können.

Uebrigens muß man alles Obst nur bei trockenem Wetter abnehmen lassen.

§. 98.

Nutzen aus der Obst-Baumzucht.

1) Die Baumzucht selbst, gewährt, wo man nur ein wenig Absaz an jungen Bäumen hat, die reichste Aerndte des Grund und Bodens, und 1000 Prozent Gewinn, da man schon im 3ten Jahre auf einem Tagwerk bis 8000 junge Bäume, zum Verkaufen bereit haben kann.

2) Die jährliche Nutzung aus dem Obste.

3) Das Holz der eingehenden alten Bäume, wenn es besonders als Nutzholz verwendet werden kann, z. B. von Nuß- Kirsch- und Pflaumen-Bäumen.

Kein Zweig der Landwirthschaft giebt soviel reinen Gewinn, als der Obstbau und die Bienenzucht.

Ko-

Kosten bey dem Garten- und Obstbaue überhaupt.

1) Die Unterhaltungskosten des Gärtners. Da gemeiniglich die Gärtner auch den Verschluß der erbauten Gemüße zu beschäftigen haben, und kaum ohne Nachtheil, oder Verkürzung des Eigenthümers solches ausfallen wird, so giebt man ausser dem baaren Lohn, noch gewisse Prozente, von allen zum Verkaufe gebrachten Früchten, und läßt alle Markttage in Beyseyn eines Aufsehers, das zu Markte zu bringende Gemüße zusammenpacken und aufnotiren, und erkundiget sich jedesmal nach den Preißen aller Gemüßegattungen. Eine fleißige Aufsicht mindert allerdings den, den Gärtnern eignen Unterschleif.

Ein Gärtner versieht vollkommen zwey und ein halb Tagw. Gemüße und Obstgarten und besorgt hiebey noch den Verschluß der erbauten Früchte. Werden aber mehrere Sämereyen im Garten gebaut — in größeren Parthien, und ist der Anban der grünen Gemüße bey dem Mangel an Absatz gering; so kann der Gärtner 4 Tagw. Garten bearbeiten. Nur wenn sich im Frühjahre die Arbeit des Umgrabens häuft, braucht der Gärtner auf 4 Wochen 2 Taglöhner. Wo aber viel Land gepflügt werden kann, mindern sich von selbst auch diese Auslagen. Die Vertheilung der Arbeit für jede Jahreszeit, macht ebenfalls viele Ersparniß. Vom Monat Merz bis Ende October, hat der Gärtner auf dem Lande unausgesezt zu arbeiten, die Winter-Monate hindurch hat derselbe die erbauten Früchte zu reinigen, aufzubewahren, den Saamen herzurichten, Dung in den Garten zu bringen, die Treib- und warmen Beete herzurichten, die Bäume zu putzen, zu schneiden,

Hecken

Hecken und Zäune auszubessern, die Gerteninstrumente und Effekten herzurichten ꝛc.

2) Die Kosten der Unterhaltung der nöthigen Garteninstrumente und Effekten, der Einhegungen, des Saamenwechsels*) der Stangen und Brunnen, oder Rinnen ꝛc. dann vorzüglich des Dungs.

Ich berechnete die Kosten eines Gartens, wie folgt, zu $2\frac{1}{2} = 4$ Tagw. Land,

a) den Gärtner circa 200 fl.

b) Lohn für das Graben, Jäten, Ackern, Dungfahren, Gießen ꝛc. 20 fl.

c) für Dung, ohne jenen der Treibbeete 20 fl.

d) für Nachschaffungen, Verbesserungen 5 fl.

Dagegen schlug ich die rohen Erträgnisse eines Gemüßgartens, ohne Obst, jedes Tagwerk zu 220 bis 250 fl. an.

Dieses war mir 10 Jahre lang das zuverlässige Resultat der Gemüßgärtnerey.**)

Das Verhältniß des Weinbaues.

§. 99.

Ueber Weinbau.

Das Gedeihen des Weinstockes hängt eigensinnig von Lage, Klima und Witterung ab, und er-

---

*) Wenn sich der Gärtner den Saamen erst kaufen muß, so hat die Wirthschaft schon einen Mangel.

**) Solches stimmt auch ganz mit den angeführten Erträgnissen eines Hopfengartens überein. Mein Werk über Hersbrucks Hopfenbau 1819. pag. 145. wo sich der reine Ertrag mit 232 fl. berechnete.

erfordert ausserdem eine unausgesetzte fleißige Bearbeitung, und gewährt selbst dann noch, die wenigsten sicherh Aerndten unter allen Zweigen des Gewächsbaues. Bey diesen Verhältnissen bleibt aber auch der Weinbau immer der edelste, daher kostbarste Fruchtbau. Auch selbst die reichsten Aerndten gewähren immer noch einen sehr mittelmäßigen Ertrag. Im Verhältniße zu den Handelsgewächsen und den Winzer selbst, bereitet der Bau dieses edelsten Gewächses noch bei weitem kein beneidenswerthes Loos. Der Weinbau erfordert nemlich unausgesetzte Bearbeitung, daher ein um so größeres — stets bereitliegendes Vorschuß-Capital, als mehrere Jahre nacheinander entweder totale Fehljahre, oder wenigstens schlechte Aerndten statt finden können, daher so leicht ein Ersatz, der verwendeten Kosten nicht mit Sicherheit in einer bestimmten Zeit erwartet werden kann. Aber – um so geringer lohnt selbst diese reichste Aerndte, wenn bey dem geseegneten Ueberflusse, die Aerndte selbst unmittelbar verkauft wird. Deshalb gehört zum Weinbau nicht allein die eigene Erzeugung, sondern vorzüglich die Speculation der Weinbereitung und dessen spätern Absatzes. Dann nur allein erträgt der Weinbau 100fachen Gewinn, und erfreuet noch weit mehr andere Zweige der Landwirthschaft. Hieraus geht hervor, daß der Weinbau nur dann den Nutzen gewährt, den man von dem Anbau dieses edelsten Gewächses zu erwarten berechtiget ist, wenn solcher so betrieben wird, daß dessen Bau, aus dem Ueberflusse der übrigen Wirthschaft unterhalten und bestritten, und in solchem nur der errungene Gewinn zur Erzielung des höchsten Gewinnes — angelegt worden ist. Hier können dann reiche Aerndten – erst noch reicher nachwuchern, indem dann Zinnsen von Zinnsen in steigender Progreßion mit Sicherheit und ohne weitern Kostenaufwand gewonnen werden.

Des

Deshalb darf auch der Weinbau nicht ohne Gefahr, über die vorhandenen Kräfte der übrigen Wirthschaft erweitert werden. Die Ueberschreitung dieses natürlichen Verhältnisses hat sich daher auch in vielen Orten des Weinbaues gerächt, und wir finden dort die Besitzer geringer Oeconomien stets in dürftigen Umständen, weil sie das Vorschußkapital nicht so lange entbehren können, bis sich eine gute Gelegenheit zur Speculation ihnen eröffnet hat, daher den höchsten Gewinn nicht abwarten können, wogegen die Besitzer größerer Oeconomien, nicht nur ihren Vortheil mit Muse erwarten; sondern noch durch den Aufkauf der Aerndten ihrer Nachbarn diesen höchsten Gewinn an sich ziehen. In der Hauptsache geht eben hieran nichts verlohren, und dem Ganzen wird es gleichgültig seyn, ob dieser oder jener den Gewinn zieht, wenn nur der höchste Gewinn, als das Bestreben aller Kultur erzielt wird.

In den Händen der Vermögenden wird dann der Weinbau mehr Fabrikmäßig betrieben, und wieder eben so viele Menschen sind dann damit beschäftiget, welche immer daher wieder im Weinbau ihren Unterhalt finden. Solches hat dann wieder auf die Erhaltung der Güte des Weines selbst den nächsten Bezug. Es wird der Vermögende, der sein Vorschuß-Kapital länger wuchern lassen kann, nur die besten Sorten Wein aus den besten Lagen — mit geringern Kostenaufwand für den Ausbau pflegen lassen, und nur das höchste Gut zu liefern bemüht seyn, welches immer sicher und den höchsten Gewinn hoffen läßt. Beym Weinbau kömmt die Oertlichkeit in vorzüglichste Erwägung, da die nemliche Art Wein, selbst auf dem nemlichen Boden, nach dessen Güte himmelweit verschieden seyn kann, und hier Johannisberger, anderwärts Tockaier, dann in schlechten Lagen — nicht einmal Landwein

wer-

werden kann. Es kann daher zum Weinbau weder eine gewählte Lage, noch Boden, noch die höchste Kultur eine bessere Art Wein im Ganzen nimmermehr erzielen lassen, und schwerlich lassen sich ohne große Veränderung, dermal mehr solche berühmte Weinlagen finden, wie wir schon haben, und bei der Ueberschreitung jenes obenbemerkten Verhältnisses sehen wir auch viele Weinberge und Weingärten verfallen, wenn sie nicht die höchste veredelten Sorten in den besten Lagen ertragen.

Allgemein ist man der Meinung, daß durch die Verminderung des Weinbaues, nemlich in geringern Lagen und uneblern Sorten, sowohl für die Kultur, als auch für das Publikum nichts verlohren, im Gegentheile hiebey noch gewonnen werde. Es steigen dadurch die berühmten guten Weinlagen um so höher im Werthe, und der Grund und Boden solcher guten Weinlagen wird endlich einen solchen Preiß erreichen, daß der Anbau keines andern Gewächses, mehr die Zinnsrente gewähren wird. Auf solche Art kann dann von einer Unwirthschäftlichkeit des Weinbaues — bey dessen geregelten hohen Erträgnissen und deren Unentbehrlichkeit — keine fernere Sprache seyn.

Solche vortreffliche Weinlagen haben wir im Vaterlande selbst, und erfreuen uns des allbekannten Frankenweins, dessen beste Sorte der Würzburger ist.

Hier werden die köstlichsten Weine am Stein und Leisten gebaut, welche auch den besten Rheingauern mit Ehre zur Seite stehen. Deshalb finden auch die Verhältnisse des Weinbaues, dahier, in der allgemeinen Uebersicht der landwirthschaftlichen Verhältnisse, billig den rechten Ort.

§. 100.

§. 100.

Klima, Lage, Boden, Witterung.

Für den Wein taugt nur allein ein gemäßigtes Klima, und derselbe wird dermal auch nur zwischen dem 30sten und 50sten Grad gebauet; somit hätte ganz Baiern, das — dem Weinbaue im Allgemeinen angemessene Klima.

Nach demselben ist aber die vorzüglichste Bedingung, die Lage. Dieselbe läßt sich im Allgemeinen nicht bestimmen, sie läßt sich nicht auswählen, sie bleibt örtlich, und muß schon, so zu sagen, gemacht seyn. Nicht die Lage gegen eine bestimmte Himmelsgegend kann aber die rechte Weinlage machen, hiezu müssen gar viele andere Nebenumstände wirken, als Höhe, oder mittlere Hänge eines Berges, Luftzug, Sicherheit gegen diese oder jene Winde, bedingen einzig die beste Lage. Solche Lagen sind sämmtlich an Bergen, und nur äusserst wenig guter Wein, wird in der Ebene erzeugt. Anders ist es aber in wärmern Gegenden von Europa. Weinanlagen in Thälern tragen gewöhnlich sicherer, zwar mehr Brühe, aber weniger Geist, und liefern höchstens nur Früchte — oder unsern Landwein, der sich nicht lange hält, dann auch in geringern Jahren — Essig.

Ueberdies kömmt wieder sehr viel darauf an, ob der Wein am Gipfel, oder in der Mitte, oder am Fuße des Berges, in jener gutem Weinlage gebaut wird, welche denselben äusserst verschieden erzeugen läßt, auch versteht sich, daß Weinberge den ganzen Tag die Sonne haben müssen, und jemehr sie gegen Norden gesichert, von Osten her aber die Nordostwinde abgehalten werden, je eher eignen sich solche Lagen zum Weinbau.

Der

Der für den Wein im Allgemeinen taugliche Boden, ist ein milder Lehm, welcher bis 4 Schuhe Tiefe hat, und viele Kalktheile enthält. Am wenigsten taugt ein kalter, zäher Thon, da der Weinstock vorzüglich Wärme und Milde des Bodens liebt. Allein, selbst dieser richtige, und der Natur des Weinstocks zusagende Boden, wird eben in den besten Weinlagen vermißt. Kaum haben die Weinberge 1½ Schuh tief Erde, und meistens bestehet solche in einem mehr oder minder verwitterten Kalkschiefer mit magerer Thonerde auf Kalkfelsen, oder doch meistens ist ein kalkigter, thonigter Boden vorhanden. *) Selbst einzelne gute Weinlagen in der Ebene haben nur geringen kalkigten, ja selbst kiesigten Boden.

Bey Weinanlagen auf Bergen, muß daher auch von Zeit zu Zeit Erde hinaufgeschaft werden, damit die Wurzeln nicht zu bloß zu liegen kommen, und dem Erfrieren zu sehr ausgesezt sind. Es scheint, daß der Weinstock, aus einer kalkigten Unterlage besondere Nahrungstheile zugeführt erhält, welche großen Einfluß auf die Güte des Weins äussern. Ein anderes Verhältniß hat aber der Weinstock, welcher nur der Trauben — als Kost halber — gepflanzt wird, und solcher gedeyhet dann in einer warmen Lage, und in tiefem Erdreich, in Thälern, und für solche Pflanzungen passen dann die allgemeinen — der Natur des Weinstockes angemessene Regeln des Anbaues.

Die Bearbeitung des Bodens, und die Kultur des Weinstockes ist aber ausserordentlich verschieden. In

*) Der beste Würzburger Wein wächst auf Boden, welcher 33 pCt. Thon, 2 pCt. Sand, das übrige an Kalk enthält.

In jeder Gegend wo berühmte Weinanlagen sind, wird der Weinstock anders behandelt, so anders am Rhein, anders in Franken, anders in Oesterreich rc. Diese Kulturarten sind in einer vieljährigen Erfahrung begründet, und nur allein örtlich so, daß solche von einer Lage auf die andere wohl schwerlich anzuwenden seyn dürften. Auch sind schon diese Kulturarten in vielen äußern Einwirkungen und Bestimmungen bedingt und eine Abänderung würde vielleicht selbst auf das zu erzielende Gut seinen Einfluß äußern. Je fleißiger der Boden bearbeitet, je reiner derselbe unterhalten, und je besser der Weinstock gepflegt wird, je vollkommener muß das erzielte Gut werden. Die Kultur hat demnach gleichfalls einen sehr großen Antheil an der Veredlung des Weines selbst.

Ausser diesen nothwendigen Erfordernissen muß aber auch die Witterung nur allein die günstigste seyn. Späte Fröste sind dem Weinstocke verderblich und vereiteln mit einem Schlage die ganze Aerndte. Hiergegen muß vorzüglich die gute Lage, oder auch das Räuchern der Weinberge im gemeinschäftlichen Zusammenwirken schützen. Lange und starke Winter sind demselben bey weitem nicht so schädlich, als jene späte Fröste, die nur die — durch die warme Witterung hervorgelockte Triebe, verdirbt. Trockene und heiße Jahre sind immer gute Weinjahre, wenn in der Zeit der Blüthe gleichmäßig stets warmes, und windstilles Wetter (im Junii) eintritt. Ist aber der Junius naßkalt, und kommen noch späte Fröste, dann ist es um ein edles Gut für dieses Jahr geschehen.

Eben so muß der Monat August vorzüglich die Güte des Weins bereiten, und je heißer solcher ist, je kostbarer wird der Wein, und späte aber milde Herbst-

Herbstnebel müssen die Erweichung der Beeren bewirken, und eine warme trockene Weinlese dann die Vollkommenheit eines guten Weinjahres krönen.

Hieraus ergiebt sich, daß zu einer guten Weinärndte alle Elemente wohlthätig zusammenwirken müssen, und, daß daher dergleichen Aerndten nicht gewöhnlich seyn können. Geht nur ein einziges Erforderniß ab, so kann die Aerndte bis zur Mittelmäßigkeit herabsinken.

§. 101.

Anlegung eines Weinberges.

Vom Umgraben des Bodens.

Der Wein wird entweder an Bergen, oder in der Ebne gebaut. Erstere heißen Weinberge, letztere Weingärten, Weinfelder. Selten haben Berge, besonders die bessern Weinlagen, eine so tiefe Ackerkrumme, daß dieselbe tief genug rajolt werden kann. Ein andres Verhältniß haben Weingärten, wo man allerdings öfters bis 4 Schuhe tief rotten kann. In beiden Fällen wird unten angefangen, und hiebey dafür gesorgt, daß der obere Grund die bisherige tragbare Erde, welche aber nicht völlig ausgezogen, sondern noch kräftig seyn muß, unten hinein geworfen werde. Man hat zu diesem Ende das Land im vorigen Jahre erst nochmals gedüngt, und wenig erschöpfende Frucht — besonders aber eine grüne Frucht — hievon abgenommen. Wohl am besten ist es, wenn man einen starken Schnitt Klee dann mit untergraben läßt, da auf warmen und kalkhaltendem Boden eine grüne Düngung vortreffliche Wirkung macht. Bey der Umarbeitung des Landes selbst; muß man darauf sehen, daß kein Strich über-

sehen

sehen wird, und das Ganze vollkommen umgearbeitet werde.

Wie tief man rotten solle, hängt einzig von der natürlichen Tiefe des Bodens ab, und so tief man rotten kann, soll es geschehen. Hiebey müssen sogleich die Abzugsgräben ausgeworfen werden, da das Wasser von Bergen, besonders bey Regengüssen, nur zu viel tragbare Erde abschwemmt, wonach man immer annehmen muß, daß man alle 10 Jahre jedem Stocke eine Butte Erde auftragen darf. Besonders, wenn der Boden leicht und mürbe ist, und eine seichte Ackerkrumme hat. Die aufzutragende Erde muß dann entweder schon von sich in voller Fruchtbarkeit seyn, oder sogleich durch Dung geschwängert werden. Der Wein in der Ebene erhält ein bis 4 Schuhe tiefes Rotten, und kann daher ein Erdauffahren schon eher entbehren. Die beste Zeit zum Rotten ist der Herbst, bey trockener Witterung, und im Winter, wenn kein Schnee liegt. Doch ist der Winter nicht so passend, als der Herbst. Man hält seine Arbeit hierinn für gerathen, wenn dieselbe noch vor Winters beendiget ist.

Auf solche Art, werden entweder ganz neue Anlagen gemacht, oder ältere Weinberge gewendet. Im lezten Falle, besonders in einer guten Lage, läßt man den Boden nicht lange ruhen. Entweder rottet man tiefer, düngt besser, oder fährt frische Erde auf, und bepflanzt sobald als möglich den Berg wieder. Gewöhnlich läßt man bis 40 Jahre eine Pflanzung in guter Lage stehen, und baut dann nur einige Jahre denselben mit grüner Frucht um. Weinanlagen in Gärten stehen höchstens bis 30 Jahre, und solche baut man dann auf längere Zeit um, bis sie wieder mit Wein angelegt werden. Weingärten tragen gewöhn-

wöhnlich reichlicher, aber kein so edles Gut, und haben sich daher auch eher ausgetragen.

Auch selbst in guten Lagen sind Weingärten nicht zu entbehren. Eines Theils dienen sie den weniger vermöglichen Weinbauern, ihre übrigen müßigen Kräfte hieran zu versuchen, und ihnen von Zeit zu Zeit eine schöne Einnahme zu verschaffen, andern Theils dienen solche wieder den vermöglichern Weinbauern, ihnen Gült und Zehentmost zu schaffen, da von den guten Lagen solcher nur zu deren höchsten Nachtheil verabreicht werden müßte, und da diese Gärten doch öfter, aber auch stets reichlicher tragen, so lassen sich dieselben recht sehr gut neben den bessern Weinbergsanlagen benützen.

Allein deshalb ist zwischen beiden Anlagen in Gärten und auf Bergen ein unendlich großer Unterschied, sowohl in den Erträgnissen, nach Quantität und Qualität, als auch der Kulturkosten einer vollkommenen Wein-Anlage.

§. 102.

Von der Bepflanzung des Weingartens.

Welche Art Wein anzupflanzen ist.

Bey der Auswahl der Weinsorten, welche doch einzig nur die Kultur erzeugt hat, kömmt vor allen in jeder Gegend die einheimische gedeihlichste Sorte zu berücksichtigen, da man bey der theuern Weinanlage vorzüglich auf das sichere Gedeihen des Weins zu sehen hat. Man hat mehr als 30 Sorten Wein, die mehr oder weniger von einander verschieden sind; den größten Unterschied macht wohl die Farbe, das Blatt, und die Größe der Beere, doch lassen sich durch Kultur die gewöhnlichsten Sorten sehr leicht verbessern: dem Weinbauer liegt aber weniger hieran,

als vielmehr an deren innerem Gehalte, nemlich der Weinsorte selbst. Denn die nemliche Traubenart kann bei verschiedener Kultur, und in andern Lagen, auch ganz verschiedene Weinsorten geben. Gewöhnlich werden mehrere Arten Trauben untereinander gebauet, dieses sollte nicht geschehen.

Es ist aber nur zu oft nicht mehr möglich, und man findet eben keinen Nachtheil darin, da man gar gerne die ergiebigern Sorten fortzubauen trachtet. Die für unser Klima am besten passenden Sorten sind, der sogenannte Kleinberger, doch haben wir auch sehr viele Rieslinge, und beide Arten vermischt untereinander. Die Rieslinge geben unstreitig einen gewürzreichern Wein, wenn sie auf dem, dem Weine anpassenden warmen Boden (hitzige Lage) wachsen. — Die Kleinberger dagegen geben reichere Aerndten, besonders auf fetten und kältern Boden, und zeitigen bey minder warmer Witterung. Eben so guten Wein geben die Orleaner, (Traminer Art) Weintrauben auf den rechten Lagen. Geringerer Sorte ist der Oesterreicher, aber eine vorzüglich gedeihlichere Sorte. Die bessern Arten des Rheinweins werden vom Rieslinger gewonnen, die in den bessern Weinlagen angepflanzt stehen. Wer daher nicht eine besondere gute Weinlage zu benützen hat, baut am sichersten mehrere Sorten Weintrauben untereinander, aber in guten Lagen nur allein die gewürzreichere Art, denn dort muß die Qualität, die Quantität und so umgekehrt ersetzen.

In vielen Weinlagen hat man eine übereinstimmende Sorte Weintrauben, welche aber rücksichtlich ihres innern Gehalts, nach ihren verschiedenen Lagen eben so verschieden von einander sind.

Selbst eine geringere Sorte kann in einigen Jah-

Jahren durch die angewandte Kultur besonders durch rechtes Zuschneiden, in eine bessere Sorte umgewandelt werden. In Weinbergsanlagen sollten nur die Rieslinge, Traminer, Ortlieber, wenige Gutedel- und Fleischtrauben — in Weingärten dagegen, Elblinger, Oesterreicher, Gutedel ꝛc. angepflanzt werden.

§. 103.

Auf welche Art die Weinstöcke fortgepflanzt werden.

Der Weinstock wird durch Ableger, Fechser und Schnittholz vermehrt; man nennt solche überhaupt Sezholz, Sezlinge, Schnittlinge, Sturzreben, Senker, und im Winzer Ausdruck: Blindholz, Reißlinge und Fechser. Blindhölzer sind jährige Reben, welche im Frühjahre von den alten Weinstöcken genommen werden. Man wählt hiezu die besten nicht zu dicken, und nicht zu dünnen Reben, welche mit frischen nahe an einander stehenden Augen versehen sind. Reißlinge dagegen sind jene Reben, die man in das Land einsteckt, und erst Wurzeln treiben läßt. Senker, Ableger und Fechser werden von alten Stöcken gemacht, von denen man einzelne gute Reben in die Erde beugt, und dann abschneidet, wenn man glaubt, daß sie sich bestockt haben.

Jeder Weinbergs-Besitzer muß trachten, sich selbst sein Sezholz zu verschaffen, damit er sowohl von der Güte der Trauben, als auch von der Gesundheit des Holzes überzeugt ist, daher solches nur von gesunden und jungen Weinstöcken, welche in gutem Boden stehen, nehmen lassen, und darauf sehen, daß nur allein tragbare Reben dazu ausgesucht werden. *)

Am

*) Rebschulen in einzelnen Gegenden sind sehr zweckmäßige Veredlungsanstalten des Weinbaues.

Am besten ist es, wo es möglich ist, das Sezholz erst im Frühjahre von den Lagen zu sammeln, und zwar von solchen Stöcken, welche als besonders gute Stöcke ausgezeichnet sind; das Sezholz selbst soll weder an der Luft noch an der Sonne liegen, sondern am besten erst nach einigen Tagen, während welchen man es im Keller aufbewahrt hat, in die Rottfelder gebracht werden. Wo es aber nicht thunlich ist, läßt sich solches auch längere Zeit in einem kühlen Keller frisch erhalten. Muß man aber das Sezholz schon im Herbste, wenn die Blätter abgefallen sind, sammeln, oder im Frühjahre längere Zeit aufbewahren; so läßt man dasselbe sogleich ausschneiden und herrichten, und schlägt solches in die Erde ein, wie die gelben Rüben, jedoch so, daß kein Stück das andere berühret, und dieselben ganz mit Erde bedeckt sind, nur muß das obere Auge unbedeckt und frey bleiben.

Man macht alles Sezholz 1¾ bis 2 Schuh lang, und läßt gerne unten an der Rebe den Kopf. Ehe man dasselbe legt, muß man solches mit Wasser besprengen, damit es sich eher beugen läßt, auch darf man nie zu viel auf einmal auf das Rottfeld bringen, damit es nicht unter der Zeit zu sehr von Wind und Sonne ausgetrocknet wird. Welche Art der Anpflanzung von Rottfeldern die bessere seye, hierüber muß man die Erfahrung sprechen lassen, und solche stimmt ganz für die Besetzung des Rottfeldes mit Reißlingen. Dieselben sind nemlich ein gesetztes Blindholz, welches aber schon bis 2 Jahre stehet, und daher schon vollkommene Wurzeln getrieben hat. Dieselben können daher auch schon als vollkommene Pflanzen eher ein Gedeyhen — so wie an Ort und Stelle ein geschwinderes Wachsthum versprechen. Beim Anlegen der Weingärten mit Blind-

holz ist es wohl auch möglich, daß dasselbe recht gut anschlägt, allein es werden doch immer sehr viele Stöcke ausbleiben, die dann wieder nachgelegt werden müssen: dann bleibt es immer ein großer Schade, in einer berühmten Weinbergs-Lage, wenn die jungen Stöcke nur ein Jahr später tragen, wo eingesezte Reiflinge, wenigstens um 2 Jahre früher tragen. Das Versetzen, wenn es so geschieht, wie weiter unten beschrieben, hält den Wachsthum der Reben nicht auf, welches allein dieser Art zum Vorwurf gemacht werden will.

Doch werden auch in den besten Weinlagen viele Anlagen mit Blindholz gemacht; da man glaubt, daß dieselben mit der Zeit dauerhaftere Stöcke würden, und wenn man sich sein Sezholz selbst aufgeschlagen hat, man auch schon im Voraus von der bessern Art der Weintraube überzeugt seyn kann, daher nicht zu fürchten hat, erst noch mit der Zeit, einen unrichtigen Stock erhalten zu können.

§. 104.

Das Setzen der jungen Reben in den Rottfeldern.

Das Setzen geschieht im Frühjahre, sobald die Erde warm geworden. Gewöhnlich beeilt man sich, solches mit dem April beendiget zu haben. Man sezt die Reben bis 3 Schuh von einander, in ordentliche Reihen. Zum Setzen selbst macht man in den Boden mit dem Sezstöckel ein Loch, so lang als das Sezholz ist, und steckt die Rebe hinein, drückt sie so tief hinunter, bis sie unten aufsteht, und mit dem obern Auge über dem Boden etwas heraussieht. Hiebey muß man sich aber in Acht nehmen, daß man die Rebe selbst, nicht verlezt,

oder im Boden abbricht, daher den Boden nicht an dieselbe hindrücken. Ist nun der Boden selbst ganz klar, so sucht man die Erde durch hin und herbewegen der Rebe recht an dieselbe anzuschließen, damit sie fest stehe. Wo aber das Erdreich nicht fein genug ist, läßt man zum Setzen der Reben, trocknen Sand hinschaffen, und solchen im Sezloche hinunter laufen, bis solches voll ist. Das beste ist wohl, wo es möglich ist, das Einschlemmen der Reben. Dann wird hieben das Erdreich um die gesezte Rebe herum eben gemacht, aber ja nicht angehäufelt. Um jedoch die Sezlinge gegen späte Fröste zu schützen, so bedeckt man die oben aus der Erde stehenden Augen ganz seicht mit Erde oder Sand, aber so, daß die Knospen leicht durchbrechen können.

Besezt man aber das Rottfeld mit Blindholz*), so muß man die Reben enger zusammensetzen, da doch sehr viele ausbleiben, und wo sie zu dicht stehen, man dann die überflüßigen ausreißen kann, hier rechnet man auf den Schuh eine Rebe. Um daher das Setzen selbst zu befördern, und eine gute Witterung zu benützen, so läßt man 4 Männer zugleich setzen, und rechnet auf 2 Mann hieben einen 3ten, der die Sezhölzer beiträgt, vertheilet, die Wurzeln beschneidet, und wo es nöthig ist, Sand, Erde, oder Wasser beischaft, 4 Personen mit 2 Gehülfen, besetzen in einem Tage, ein Tagwerk nach der Schnur, wenn anders nicht der Boden zu hart ist.

§. 105.

*) Im Würzburgischen besezt man den Berg und zwar die Hälfte mit Schnittlingen, je 2 auf eine Stelle, ein Viertheil mit Fechsern, und das übrige mit Würzlingen, Bocksbärten ꝛc.

§. 105.

Das Bepflanzen der Weinanlagen mit Gemüß.

In guten Weinbergsanlagen wird gar nichts zwischen den Weinstöcken gebauet und man hält solches für nachtheilig. Dagegen in Weingärten und Feldern auf der Ebene, wird vorzüglich in jungen Anlagen allerley Gemüße gebauet, und gewöhnlich ist solches die Hauptsache. Eben so pflanzt man in Bergen keine Bäume und Stauden, welche allerdings nachtheiligen Schatten erzeugen müßten.

§. 106.

Die Kultur des Weinstocks.

Das Ausbessern, Nachsetzen, ausgegangener- oder schwacher Stöcke.

Wenn bey der Anlage eines Rottfeldes Stöcke ausbleiben, oder auch in ältern Anlagen alte Stöcke ausgegangen sind, so muß man, um keinen Verlust in der Aerndte zu haben, die leergewordene Stelle sogleich wieder besetzen.

Solches geschieht entweder mit Blindholz, oder vorräthigen Reißlingen, oder durch Absenker-Einlegen, oder durch Pfropfen. Das Ausbessern mit Blindholz und Reißlingen ist dann dasselbe, als wie bey der Anlage. Das Ausbessern mit Blindholz in ältern Anlagen geschieht nicht gerne, da dieselben zu spät Frucht tragen, dagegen wählt man in ältern Anlagen, das Absenken, (mit Schleifreben,) wo man nemlich von der Güte der Weinstöcke schon Proben hat, wenn man von solchen sogleich Reben auf die leeren Stellen absenkt.

Man

Man biegt eine Rebe, unten vom Schenkel des Weinstocks, im Frühjahre einen halben Schuh tief in die Erde, damit sie Wurzeln treibt, behält aber oben zwey auch 3 Augen frey. Im nächsten Frühjahre, wo dieselbe nun gehörig Wurzeln getrieben hat, wird dieselbe abgeschnitten, ausgegraben, und dahin versetzt, wo sie stehen soll. Man besteckt dieselben sogleich mit einem Pfahl, damit man bei dem Behacken Acht giebt, um die Knospen nicht zu beschädigen, welches auch zu geschehen hat, wo dieselben in die Erde gebogen werden.

Eben so bessert man die leeren Stellen durch das Einlegen aus. Man kann solches auf dreierley Art bewerkstelligen,

1) daß man den Schenkel auf den Platz legt, wo er steht,

2) wenn man solchen bis zu einen andern Platz verschleift,

3) oder man legt einzelne Reben ein, die noch an der Erde ausgeschlagen sind,

ad 1) geschieht nur selten, da starke Schenkel sich selten ohne Beschädigung, so tief legen lassen. Man legt auch ganze Stöcke so ein, daß man einen Graben nach der Länge und Dicke des Stocks macht; die Wurzeln des Stocks so weit wegräumt, daß sich derselbe in die Grube biegen und legen kann, und bedeckt ihn bis 1 Schuh hoch mit guter Erde, so wie auch der Untergrund mürber und fetter Boden seyn muß. Man legt nun die Zweige auseinander, und läßt solche mit dem lezten Auge über der Erde hervorstechen, und drückt die Erde rings um die Zweige ein,

ad 2) und 3) aber geschieht sehr häufig, und mit gro-

großem Nutzen, da man mit dem Einlegen den ganzen Weinberg bald und sicher mit guten und tragbaren Stöcken ausfüllen kann.

Wo man einen Schenkel eines Stocks einlegen will, macht man einen langen tiefen Graben, bis 2 Schuh tief, von dem Schenkel angefangen, den man einlegen will, bis dahin, wo ein Stock fehlt; den Graben füttert man mit guter Erde, oder Dung, und hierauf etwas Erde aus, und legt den Schenkel darauf, bedeckt ihn mit Erde, bis auf 2 Augen, die unbedeckt herausstehen müssen, und besteckt jede Rebe mit einem Pfahle, woran die Triebe (Lotten) im künftigen Jahre angeheftet werden müssen.

Eben so werden einzelne Reben eingelegt.

Sollten nun die eingelegten Schenkel, oder Reben nicht so weit langen, so macht man im andern Jahre einen Graben, wieder bis zu dem Orte, wohin die Reben kommen sollten. Nach 2 bis 3 Jahren werden die einzelnen eingelegten Reben von den Schenkeln selbst losgeschnitten.

Nur dürfen dergleichen Einleger erst im 3ten Jahre Bogreben bekommen, wenn sie nemlich bis dahin so kräftig herangewachsen sind, um eine Bogrebe zu ernähren. Beym Einlegen muß man aber vorzüglich dafür sorgen, daß man nur allein gute tragbare Stöcke einlege, von deren Fruchtbarkeit man überzeugt ist, und daß die Reben nur allein, auf einen fetten, mürben und tiefen Untergrund zu liegen kommen, damit sie neue Wurzeln um so leichter treiben können. Deshalb müssen solche Felder, wo auf einmal viele Einleger gemacht werden, das Jahr zuvor tüchtig überdüngt worden seyn.

Das Einlegen kann im Herbste, wo das Laub abgefallen ist, bis spät ins Frühjahr geschehen. Zur

Sicher-

Sicherheit giebt man dann jeder Rebe sogleich einen eigenen Pfahl, und läßt den Einleger im Frühjahre auffsuchen, und abräumen, damit keine Rebe ersticken kann.

Die lezte Art der Ausbesserung in ältern Weinlagen ist das

Pfropfen.

Es dient aber solches nicht nur allein nur zur Ausbesserung, sondern auch zur Veredlung des Gewächses selbst. Von vorzüglichem Nutzen ist das Pfropfen, in Gärten, an hochrankenden Weinstöcken, um denenselben bessere Sorten mitzutheilen. Das Pfropfen geschieht auf folgende Art:

Der zu veredelnde Stock wird im Frühjahr aufgegraben, und bis ein halb Schuh tief abgesägt. Die dicken Reben mit dem Messer eben gemacht, und nur die Pfropfreise oben so eingesetzt, wie bey den Bäumen. Die Pfropfreiße behalten 3 Augen. Wenn dann die Pfropfstellen verbunden sind, so werden die Stöcke wieder zugedeckt, daß nur das obere Auge des Pfropfreißes über der Erde hervorsieht: dann muß aber solches gegen alle Verletzungen durch Bestecken von Pfählen gesichert werden. Im Winter wird der Stock behäufelt, im Frühling aber die Erde mit Vorsicht abgeräumt.

Man kann auf einen Weinstock mehrere Sorten Trauben ohne Nachtheil pfropfen, welche dann auch schon im andern Jahre Früchte bringen.

Gewöhnlich sieht man bey der Aerndte, welche Stöcke den Plaz nicht verdienen, oder man bemerkt diejenigen, die ausgegangen sind. Im Herbste werden diese Stellen sogleich tief genug ausgegraben, 2 bis 3 Schuh tief, und mit fettem Grund ausgefüllt,

und entweder sogleich bepflanzt, oder besser, dem Winter über liegen gelassen, und im Frühjahre dann mit Sezholz belegt.

Das Hauptaugenmerk des Weinbauers muß dahin gerichtet seyn, daß er in seiner Anlage keinen leeren Plaz, und keinen leeren Stock stehen habe. Er muß daher unverzüglich jeden ausgegangenen Stock ersetzen, und die unfruchtbaren oder kranken wegschaffen, wenn leztern nicht ganz sicher bald geholfen werden kann. Auch selbst schon solche Stöcke, muß man nicht dulden, die nicht eine vollkommene Fruchtbarkeit darthun, und nur wenige Frucht tragen, denn wo ein schlechter Stock steht, kann eben so gut ein fruchtbarer unterhalten werden.

Behandlung des Rottfeldes.

Im ersten Jahre.

Entweder pflanzt man Gemüße in dasselbe, oder nicht. In einem, wie im andern Falle, wird das Feld im Monat Julii gefrettet, um das aufgekommene Unkraut zu vertilgen, solches wird späterhin nochmals wiederholt, wenn der Boden wieder mit Unkraut überwachsen ist.

Im Herbste geschieht dann das Zugraben, wobey man darauf sieht, daß jeder Stock nicht zu tief mit Erde bedeckt werde, und darunter ersticke.

Im zweiten Jahre.

Im May wird das Feld zum erstenmal, nur ganz roh, bis 6 Zoll tief aufgehackt, dann bis Johannis eben gehackt, und nach dem Herbste wieder zugegraben. Hiebey müssen immer die Stöcke vom Unkraut gereiniget, und gelockert werden, welches nur allein bey trockener Witterung geschehen muß.

Im dritten Jahre

wird im May das Feld 6 Zoll tief aufgehackt, und hiebey den Stöcken der ganze Aufwuchs abgerissen, d. i. abgeschnitten; man läßt dem Stocke nur einen Zweig, von einen — oder zwey Augen stehen, wo er aufwachsen soll. Hiebei werden die Wurzeln des Stocks aufgeräumt, und derselbe ringsum entblößt, und ihm alle Thauwurzeln weggeschnitten, und wieder sogleich mit Erde bedeckt. Dann wird das Feld gleichfalls 2mal noch behackt.

Im vierten Jahre

werden die jungen Stöcke auf Knoten gesetzt, d. h. es werden dem Stocke alle Reben weggeschnitten; nur eine die fest auf dem Schenkel steht, bleibt ihm, welche bis auf 3 oder 4 Augen zurückgeschnitten wird. Das Behacken geschieht eben so, wie im vorigen Jahre.

Das Beschneiden des Weinstocks.

Der Weinstock trägt nur am jährigen Holze, wenn es gesund ist; daher darf man nur das schadhafte nnd unvollkommene des jährigen Holzes, und das Holz des vorigen Jahrs wegschneiden. So läßt man ihm nur etliche — von den gesündesten vnd besten Reben, und verkürzt solche bis auf 3 oder 4 Augen. Stöcke, welche einen starken Trieb haben, müssen im Schnitte länger, jene aber von schwachem Triebe, kürzer gehalten werden. Daher läßt man auch jungen kräftigen Stöcken mehr Reben, als alten und schwächlichen. Jemehr der Weinstock im vorigen Jahr getragen hat, um desto stärker muß er heuer beschnitten werden. Der Schnitt selbst muß über dem Auge in der Art geschehen, daß noch etwas

Holz (1 Zoll lang) stehen bleibt, und die Scheitelfläche sich nicht über dem Auge, sondern sich auf der entgegengesezten Seite befinde, damit der ausfließende Saft das Auge nicht ersäufe.

Die beste Zeit zum Beschneiden der Weinstöcke ist das Frühjahr, der Monat April, wenn keine starken Fröste mehr zu fürchten sind; es muß aber solches immer eher geschehen, als der Saft in den Reben flüßig geworden. Auf nemliche Art, werden auch die einzelnen hohen Weinstöcke in Gärten beschnitten, nur mit dem Unterschiede, daß man die Schenkel bis zu der erforderlichen Höhe heranwachsen lassen muß, dann aber werden dieselben in den folgenden Jahren eben so behandelt.

Im fünften Jahre

setzt man Bogreben auf, wenn anders der Stock nicht zu schwach ist. In diesem Falle, erhält er wieder, wie im vorigen Jahr einen Knoten; ansonst kann der Weinstock schon im 3 — 4ten Jahre, vorzüglich aber, in diesem Jahre, eine reiche Aerndte geben.

Zu diesem Ende, wird im Frühjahre der Stock aufgeräumt, und ausgeputzt, und die gesündeste und stärkste Rebe ausgesucht, welche man als Bogrebe aufsetzen will. Dieselbe muß auf jungen Holz, und nahe an der Erde stehen. Dieselbe hat die rechte Länge, von 9 — 12 Augen. Bogreben aufzusetzen, ist nicht überall herkömmlich, und nur auf gutem kräftigen Boden von Nutzen. Gewöhnlich werden bey uns die Reben auf Knoten gesetzt, da man glaubt, daß sich hiebey die Weinstöcke nicht sobald abzehren, und doch mehr Trauben tragen könnten.

Das Behacken, Graben, oder Behauen.

Bey uns wird der Weinstock nur 2mal behackt, aber das dritte Behacken, wäre nicht nur allein nicht überflüßig, sondern selbst sehr nützlich. Das erste Behacken hätte daher im May, oder schon Ende Aprils gleich nach dem Beschneiden zu geschehen, wo auch die Wurzeln geräumt, und die Stöcke ausgepuzt werden, jedoch muß solches eher geschehen, als der Saft in die Reben tritt. Das zweite Behacken geschieht vor dem Blühen des Weinstocks, zur Vertilgung des Unkrauts.

Das dritte Behacken geschieht im Julii. Im Oesterreichischen geschieht auch noch ein viertes Behacken, im August, wo die Trauben anfangen, weich zu werden.

Das Pfählstecken — sticken.

So wie die Weinstöcke in Weinanlagen gezogen werden, brauchen solche Pfähle, woran dieselben angeheftet werden. Diese Pfähle sind bis 6 Schuh hoch, und gewöhnlich von Tannen und Fichtenholz; dieselben werden gleich nach dem ersten Behauen ausgesteckt, und zwar so, daß die Reben ohne gebogen zu werden, daran angeheftet werden können. Der Hälfte Weinstöcke giebt man 3 — den übrigen 4 Pfähle. Die Pfähle sind zugespizt, und müssen sich leicht 1 Schuh tief in den lockern Boden einstoßen lassen, im schweren Boden werden die Löcher dazu mit dem Eisen gemacht.

Nach der Aerndte werden die Pfähle wieder herausgenommen, und im Felde auf Haufen aufgestellt.

Weinfeldräucherung.

Der Wein hat keinen so grimmigen Feind, als nur

nur allein die späten Fröste, und zur Abhaltung derselben hat man zum Glücke des Weinbaues ein untrügliches Mittel.

Die Räucherung.

Solche geschieht, aber nur mit Nutzen allgemein, gleichzeitig und hinlänglich. Hiezu müssen daher alle Besitzer in einem Distrikte gleichmäßig zusammenwirken. Nach der Größe der Weinberge, und ihrer Lage genügt 1 bis 2 Rauchfeuer, da eines von dem andern 50, 60 — 100 Schritte entfernt seyn kann. Die Feuerstellen selbst werden auf Wegen und leeren Plätzen angebracht, mit Steinen ringsum belegt, und auf solche das Räucherungsmaterial gelegt, damit solches eine Höhlung erhält, und um so leichter fortbrennt. Dergleichen Rauchmaterialien sind:

1) Brennmaterialien, z. B. Rebbüscheln, Wurzeln, dürres Reisig ꝛc.

2) Rauchstoffe, als grüne Hecken, Rasen, Moos, Unkraut, schlechtes Heu, Quecken, Kartoffelkraut, die Wurzelstrünke des Kohlkrauts ꝛc.

In jedem Berge müßten aber immer auf den Fall der Noth, dergleichen Räucherungsstoffe vorräthig seyn. Die Zeit des Räucherns ist im Frühlinge vom ersten Ausbruch der Knospen, gewöhnlich zu Ende Aprils bis halben Junii, im Spätjahre vom Ende Augusts bis Ende der Weinlese. Die Räucherungen geschehen die Nacht über, und hören 1 Stunde nach Aufgang der Sonne auf. Wann Räucherungen nothwendig sind, ist aus dem Stande des Thermometers noch bey Zeit zu erhohlen, — und dann schon allemal Vorsicht nothwendig, wenn der Thermometer 6 — 7 Grad über den Gefrierpunkt anzeigt.

Solche Räucherungen sind daher allemal mit in

die Kostenberechnung zur Unterhaltung der Weinberge aufzunehmen, und machen in einem Jahre mehr oder weniger Auslage nöthig.

Das Ausbrechen, Ausbracken.

Ehe man die Reben an die Pfähle anheftet, so geschieht das Ausbrechen noch vor der Weinblüte. Man kann nunmehr schon die hervorkommenden Blüthen erkennen, und um denenselben Luft zu machen, und alle Nahrung dem guten Holze und den Trauben zuzuleiten, bricht man den unfruchtbaren, daher überflüssigen Auswuchs aus. Nichts destoweniger muß dieses Ausbrechen so geschehen,

1) daß es noch bey Zeiten, ehe die Knospen zu stark geworden sind, so wie, daß es nicht zu frühe, wo man die Blüthen noch nicht erkennen kann, geschehe.

2) daß die Stöcke nicht zu sehr von Blättern entblößt werden, besonders die Blüthen, darunter gegen Sonne und Sturm, Schutz finden können.

3) den Stöcken keine zu große Wunden verursacht werden. Deshalb muß dieses Ausbrechen, welches übrigens sehr wohlthätig für das Gedeihen des Weins ist, nur allein von Verständigen mit aller Vorsicht geschehen. Dann werden die Reben angeheftet.

Das Binden

geschieht mit Strohe, Wasserbimsen und Weidenruthen.*) Hiebey muß man Acht haben, daß man die

*) Wo viel Wein gebaut wird, ist der Anbau von Weiden auf gelegenen Plätzen eine sehr gute Speculation, da solche sehr theuer sind.

Blüthen nicht verlezt, und daß man die Reben so richtet, und bieget, daß jede ganz frey der Luft und Sonne ausgesetzt ist. Wenn die Weinstöcke abgeblüht haben, und vor oder nach dem 2ten Behacken, werden dann die Reben nochmals, wo es nöthig ist, angeheftet und aufgebunden, welches so oft geschehen muß, als Reben abgerissen worden sind.

Das Gipfeln.

Wenn die Reben zu hoch über die Pfähle treiben, und herabhängen, dadurch den Stöcken Sonne und Luft entziehen; so werden dieselben abgegipfelt. Solches darf aber nicht zu frühe und niemals eher als Ende Julii geschehen. Man schneidet dann die allzuhohen Reben ab, ohne sie eben zu sehr zu verstutzen. Eben so schneidet man Reben bis unten am Stocke herab, wann der Laubrausch einfällt, dann wachsen aus den abgeschnittenen Reben noch Schößlinge, welche mit immer frischem Laube die Trauben beschatten.

Das Ausblättern.

Im guten Boden treiben viele junge kräftige Weinstöcke so viel Laub, daß es die Trauben zu sehr beschattet, und die nöthige Sonne abhält. Deshalb werden Anfangs August die überflüssigen Weinblätter abgenommen. —

Das Düngen des Weingartens.

Wie oft man den Weinstock düngen müsse, hängt von der Kraft des Bodens ab. Auf leichtem Boden düngt man öfter mit weniger Dung, auf schwerem Boden dagegen seltener, aber viel Dung auf einmal. Zu viel Dung schadet an den Erträgnissen, da die Stöcke mehr ins Laub und Reben treiben, aber weniger Trauben bringen.

Man giebt daher dem schweren tiefen Boden alle 8 Jahre eine volle Düngung zu 30 Fuhren, dagegen dem leichten Boden alle 5 Jahre bis 30 Fuhren Dung.

Als Dung tauget nur allein recht speckigter, verrotteter Rindviehdung. Noch unvergohrener oder hitziger Dung frisch an die Stöcke gebracht, verdirbt die Güte des Weins. Es taugen auch Lumpen, Hornspähne, Leder-Abfälle, Federn ꝛc. als vorzügliche Düngermittel. Die beste Zeit den Dung in den Garten zu bringen, ist wohl nur allein der Spätherbst. Man macht, in den Reihen, wo die Weinstöcke stehen, Gruben, und bringt den Dung sogleich unter die Erde. Es ist nicht gut, frischen Dung zu nahe an die Stöcke selbst zu bringen. Ein vorzügliches Mittel, die Kraft des Bodens zu verbessern, ist auch die Aufführung von fetten Boden, oder Teichschlamm ꝛc. in seiner fruchtbaren Crisis.

§. 107.

Die Aerndte.

Der Wein giebt erst im 6ten Jahre eine Aerndte. Die Reife der Trauben allein bestimmt die Zeit der Aerndte. Man muß hiebey die einzelnen Stöcke rein ablesen, und die Weintrauben nur allein abschneiden lassen, deßhalb bey dem Ablesen selbst, die rechte Ordnung handhaben, um keinen Stock zu übersehen. Die abgeschnittenen Weintrauben werden in kleine Gelten oder Kübel gefaßt, und dieselben in die Tragbutten geleert, dieselben aber in die — im Weinberg schon hergerichtete Maischkuffe ausgeschüttet.

Nachdem die Trauben hier zerstossen werden, wird dieselbe dazwischen wieder Buttenweis ausgeschöpft, und sogleich auf die Presse gebracht, welche

 am

am besten sogleich im Weinberg befindlich seyn muß. Der ausgepreßte Most wird dann sogleich in Fäßer gebracht, und in Kellern eingelegt. Vom Tagwerk kann man bis 24 Eymer Most gewinnen. Man rechnet allgemein als Aerndteertrag.

a) einen ganzen Herbst zu 12 Eimer Ertrag
b) dreyhalbe — — 18 —
c) drey viertels — — 9 —
d) Fehljahre, wo gar nicht gelesen wird.

§. 108.

Behandlung des Weins, wenn er von der Presse abgebracht wird.

1) Die Herrichtung der Fäßer:

Alte Weinfäßer werden mit heißem Wasser ausgebrüht, und neue Fäßer, damit sie den Holzgeruch verlieren, ausgebrannt, indem im heisen Wasser Kochsalz oder Alaun aufgelößt, und das Faß so lange damit ausgeschwankt wird, bis das Wasser klar, und ohne Geruch abläuft. Vorzüglich müssen alte Fässer von dem Schimmelgeruch gereinigt werden. Zur Sicherheit der Fäßer dienen eiserne Reife.

2) Die Gährung.

Zur Beförderung und Erhaltung der Gährung dienen:

a) eine gewisser Grad Wärme,
b) Der Zutritt der Luft,
wenn er in sich die Gährungsfähigkeit (die rechte Berührung der nothwendigen Stoffe) hat.

Die Gährung fängt bey diesen vorhandenen Erforderníssen sogleich an, wenn der Most in die Fäßer

gebracht ist;*) und der Most setzt entweder am obern, oder am untern Theile des Faßes eine dicke Kruste an, welche aus dem Unreinen, als Flacken, Bälgen, Faßern, Stielen rc. des Mostes besteht, (man heißt solche den Weinhut. Diese Gährung erfolgt sicher alsobald, wenn die angegebenen Erforderniße, als vorhanden zugleich wirken.

Wo aber eines fehlt, muß solches durch Kunst ersetzt werden. Die Gährung geht dann nur langsam vor sich und der Wein hat schon gelitten.

Die Fäßer worin der Most von der Kalter gefüllt wird, dürfen nicht ganz voll seyn, auch während der Gährung nicht zugespundet werden.

3) Ablassen des Weins.

Wenn die Gährung vorüber ist, (sicherer nach 4 bis 6 Tagen) so läßt man den Most sogleich auf andere Fäßer ab wenn solcher geringer Art ist, und man aus jungen — alten Wein machen will, und füllt die Fäßer, bis ans Spundloch voll, und verstopft dasselbe sogleich mit Weinblättern. Nach 8 Tagen aber, werden die Fäßer verspundet, und nun sieht man alle acht Tage nach, und füllt nun das Faß wieder voll. Nach 14 Tagen aber, bis zum Januar, geschieht das Auffüllen nur alle 14 Tage einmahl.

Bey gutem ächten Most, bleibt solcher 5 bis 6 Mo-

---

*) Je besser der Most gebaut ist, d. i. je reiner und gleichzeitig die Beeren sind, um so geschwinder gehet die Gährung vor sich, welches in guten Weinjahren allemal der Fall ist. Je unreiner, und ungleichzeitiger aber die Beeren, je weniger süß dieselben sind, wie in schlechten Weinjahren, je langsamer geht die Gährung vor sich. Im ersten Falle, in 1 bis 2 Tagen, und dauert 2, 3 bis 4 Tage, im andern Falle, oft nach 14 Tagen, und dauert gleichfalls mehrere Tage.

Monate liegen, bis er abgelassen wird, und kann so die stille Gährung ruhig bestehen, dann wird derselbe klar.

Das Ablassen des Weins selbst geschieht bey heiterer trockener Witterung im Keller. Trübe Weine werden dann später geschwefelt; dann ist der Most — Wein geworden.

Das Schwefeln geschieht: indem man den Wein durch das Anzünden von Schwefelschnitten anschwängert. Die Schwefelschnitte werden gemacht, da man den Schwefel am Feuer schmelzt, und dann Zollbreite Leinewandstreifen durchzieht.

Bey dem Einhängen der Schwefelschnitte selbst muß man acht haben, daß der Schwefel nicht selbst in den Wein tropfet. Das künstliche Klären des Weins aber wird bewerkstelliget, wann der Wein trübe geworden ist, mit Hausenblase, oder arabischem Gummi. Nachdem der Wein abgezogen worden, bedarf er weiter nichts, als daß die Fässer von aussen und am Spundloche öfters gereiniget werden, und von Zeit zu Zeit, jedoch entweder mit dem nemlichen Weine oder den bessern Sorten jungen Weines, wenn solche auch ganz anderer Art, nur ohne Mangel sind, aufgefüllt werden, und bey unterhaltener gleicher Temperatur ruhig liegen bleiben. So erhalten sich gute Weine bey voller Kraft bis 100 Jahre.*)

---

*) Bei dem Ablassen des Mostes wird die Hefe aus den Fässern genommen, und in Säcken von grober Leinwand auf einer gewöhnlichen Kelter gepreßt. Was hier abläuft, wird wieder auf das Faß gefüllt, oder auch in eigenen kleinen Fässern zu verschiedenem häußlichen Gebrauch, Auffüllen des Essigs ꝛc. aufbewahrt. Aus der in den Säcken nachbleibenden Hefe wird ein vortrefflicher Brandwein gebrannt, der zweimal abgezogen den rectificirten Weingeist gibt, und in jeder Apotheke unentbehrlich ist. Die Hefe liefert auch das Hauptmaterial zu der sogenannten Frankfurter, oder Kupferdrukschwärze Dann erhält man von 1 Eimer Hefe 5 — 6 Maas

Große Fäßer, aus denen Wein von Zeit zu Zeit genommen wird, zieht man auf kleinere Fässer ab.

Ein zu rechten Zeiten bewerkstelligtes Umfüllen des Weins ist demselben sehr nützlich, besonders wenn sich viel Kahn im Faße angesetzt hat.

Auch muß man nicht dulten, daß in Weinkellern irgend andere Produkte aufbewahret werden, da sie sehr viel, zum Trübe und Sauerwerden des Weins beitragen.

§. 109.

Die Arbeit beym Weinbau.

1) Anlegung des Weingartens.

	Arbeit an Gespan	Taglohn M.	Taglohn W.
Das Rajolen je nachdem es tief oder untief geschieht.	—	40b. 100	—
Dung auffahren a 30 Fuhr. . .	$3\frac{3}{4}$	$3\frac{3}{4}$	—
— ausfahren, eintragen	—	—	2
2) im ersten Jahre			
Das Setzen der Reben	—	6	—
Das Fretten	—	4	—
Nochmals	—	4	—
Das Zugraben	—	2	—
3) im zweiten Jahre			
Das erste Behauen, u. Reben einsetzen.	—	6	—
Das zweite	—	4	—
Das dritte Behauen	—	4	—

Brandwein. Eine Butte Träber giebt 12 bis 15 Maas Brandwein, von 5 Butten Beeren, erhält man $2\frac{1}{2}$ Butte Träber.

	Arbeit an Gespan	Taglohn M.	Taglohn W.
Das Pfählstecken	—	4	—
— Pfähl ausziehen	—	2	—
Das Zugraben, decken.	—	2	—
4) im dritten Jahre.			
Das erste Behacken und Auswuchs ausreißen, und ausbessern . .	—	6	—
2 maliges Behacken	—	8	—
Das Pfählstecken	—	4	—
2 maliges anheften	—	—	4
ausbrechen	—	—	2
Gipfeln und ausblättern	—	—	2
Das Decken.	—	2	—
Pfähl ausziehen	—	2	—
5) im vierten Jahre.			
Das Beschneiden und ausbessern .	—	4	—
Das Behacken	—	6	—
Noch 2 maliges Behacken. . . .	—	8	—
Das Düngen	3¾	3¾	2
Dung untergraben	—	6	—
Das Pfählstecken	—	4	—
2 maliges Anheften	—	—	4
Ausbrechen	—	—	2
Gipfeln, ausblättern	—	—	2
Das Decken.	—	2	—
Pfähl ausziehen	—	2	—
6) im fünften Jahre.			
Das Beschneiden, und ausbessern .	—	4	—
Das 1ste Behacken	—	6	—
Noch 2 maliges Behacken . . .	—	8	—
Das Pfähl stecken.	—	4	—
2 maliges anheften	—	—	4
ausbrechen	—	—	2

	Arbeit an Gespan	Taglohn M.	W.
Gipfeln und Ausblättern	—	—	2
Das Pfähl ausziehen.	—	2	2
Das Decken.	—	2	—
7) im sechsten Jahre die nämliche Arbeit und die Aerndte.		6 b.	
Zum Ablesen, je nachdem die Erndte ist.	3	10	—
Zum Keltern	—	2	2
an Fuhren	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	—

Das Verhältniß der Kosten zu den Erträgnissen eines Weinbergs in guter Mittel-Lage.

1) an Kosten:

A) Anlegung des Weins.

an Pflanzen:

4 fl. für Schnittlinge 100 St. a 15 kr.
8 fl. für Fechser 2 fl. a 100 St.
2 fl. 40 kr. für Bocksbärte 40 kr. p. 100 St.
5 fl. 20 kr. für 1600 Zeichen zu 20 kr. St. 100
40 fl. — für Wenden, Setzen.

60 fl. in Summa.

B) im jährlichen Baue.

1) an Arbeitslohn.

2 fl. 24 kr. für Beschneiden,
2 fl. 24 kr. — ausbessern,
8 fl. 24 kr. — behacken, räumen, ꝛc.
2 fl. 24 kr. — Pfähl vertragen, stecken, Kuppeln, Pfählen ꝛc.
2 — — Heften,

17 fl. 36 kr.

17 fl. 36 kr. Uebertrag.
2 fl. — kr. für ausbrechen, Gipfeln, ꝛc.
1 — — — — Pfähl ausziehen,
1 — — — — decken.

21 fl. 36 kr. Sa.

2) an Material.

— fl. 48 kr. für Heftstroh und Weiden.

22 fl. 24 kr. in Summa.

C) Besondere Kosten.

1) Anschaffungen

an Pfählen zu 1600 bis 2000 Stöcken bis 6000 St. Pfähle	60 fl.	— kr.
Spitzerlohn	2 —	24 kr.
in Summa	62 fl.	24 kr.

2) Düngen.

alle 5 Jahre 30 Fuhren Dung a 2 fl.	60 fl.	— —
zu fahren a $3\frac{3}{4}$ Tag, a 2 fl.	7 fl.	— 30
zu tragen und einzulegen	12 fl.	— —
Summa	79 fl.	30 kr.

3) an besondern Arbeiten.

a) Erde tragen, auffahren ꝛc. a 30 Taglöhner.	18. fl.	— kr.
b) auszubüßen alle 3 Jahre 6 Stöck vom 100 also 96 bis 120 p. Morgen.	2 fl.	— —
c) für 18 Räucherungen in 6 Jahren an Material und Arbeit	6 fl.	— —
d) das Pfahl richten in 6 Jahren 8mal	3 fl.	20 kr.

e) Aerndte auf 6 Jahre.

für Leserlohn a 21 Tagl.	12 fl.	36 —
für Keltern	4 fl.	— —
an Fuhren	2 fl.	36 —
	19 fl.	12 kr.

4) die gewöhnliche Zinnsrente vom Capitale des Grund und Bodens. — —
a 5. Prozent. — —
Steuer, Abgaben, Zehend, Gült ꝛc. — —

Vertheilet man nun diese Kosten auf 1 Tagw. Weinberg, nach dem 40 jährigen Bestande, so ergiebt sich folgendes Resultat:

A) von der Anlegung des Weinbergs a 60 fl. trifft auf 1 Jahr.

1 fl. 35 kr. an Zinns a 3 fl.

B) am jährlichen Baue:

22 fl. 24 kr.

C) an besondern Kosten.

1 — 34 kr. 1) Anschaffungen.
2) für Düngen,
2 fl. — kr. 8mal in 40 Jahren,
3) an besondern Arbeiten.
— 27 kr. a) Erde auffahren,
— 40 — b) auszubüssen,
1 fl. — kr. c) für Räucherung,
— 30 — d) — Pfahlrichten,
— 29 — e) Aerndte,
4) a) Die gewöhnliche Zinnsrente von 400 fl. Bergkaufschilling,
20 fl. — kr. a 5 Prozent.
4 — 18 — b) 1) an Abgaben,
— fl. — kr. 2) an Gült, Zehend ꝛc.

54 fl. 57 kr. welches so ziemlich genau berechnet seyn wird.

2) Am Ertrag.

Um die Kosten von jährlich 55 fl. zu bestreiten, muß der Weinbauer somit immer den verhältnißmäßigen Capitals-Vorrath auf 5 Jahre vorschießen können, bis erst eine Aerndte den Ersatz leisten kann, und

und dann wenn man auch innerhalb 10 Jahren*) als Ertrag annehmen wollte:

1) einen ganzen Herbst mit 12 Eimer
2) drey halbe — — 18 —
3) drey Viertels — — 9 —
4) dann die übrigen Fehljahre.

in Summa zu 39 Eimer, und man rechnet den Zehend nur mit 3 Eimern ab, so darf man ein Jahr ins andere $3\frac{2}{5}$ Eimer Ertrag annehmen, wovon aber wieder Keller, Büttner-Kosten und Hefenabgang in Abschlag mit $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ Eimer gebracht werden muß.

II. Abtheilung

das

Verhältniß der Holzzucht.

§. 110.

Ueber den Werth der Waldungen für die Landwirthschaft.

Holz ist eines der dringendsten Bedürfnisse der menschlichen Gesellschaft, und die Frage, woher nehmen wir Holz, hält gleichen Schritt mit der Frage, woher nehmen wir Brod. Die Holzzucht ist daher der Landwirthschaft unentbehrlich, und gehört mit zur Er-

*) Im Allgemeinen läßt sich eine bestimmte Zeit nicht festsetzen, manchmal gab es schnell hintereinander gute Weinjahre z. B. 1775 — 1778 — 1779. 80 — 81 — 83 — 84, dagegen wieder inzwischen große Pausen z. B. von 1801 bis 1810 — von 1811 bis 1818 ꝛc.

Erhaltung des landwirthschaftlichen Gleichgewichts, denn jede Wirthschaft braucht vor allem — Brennholz, dann Bauholz, so wie das nöthige Holz zu allerley Geräthschaften und sonstigen Veranstaltungen. Eine solche Wirthschaft bleibt immer sehr armselig, welche jeden Stiel, oder jedes zur Arbeit nothwendige Stück Holz erst kaufen oder stehlen muß. Bey dieser Unentbehrlichkeit des Holzes zum Bestande, und Unterstützung der Wirthschaft, hat der Landwirth aus demselben keinen unmittelbaren Gewinn, sondern der Landwirth muß der Befriedigung dieses Bedürfnisses eine sonst nutzbare Fläche Landes opfern. Es ist zwar allerdings richtig, daß der Landwirth nur nach dem höchsten Werthe seiner Erzeugnisse streben soll, allein solchem steht die Unentbehrlichkeit entgegen.

So unentbehrlich eine genügende Holzzucht dem Landwirthe ist, so unwirthlich ist demselben eine größere Fläche Wald, welche in Feld umgewandelt werden könnte. Der Wald braucht auch gar keine Unterhaltungskosten, und erzeugt hienach immer mit reinem Gewinne, wenn dieser Gewinn auch nur gering ist, dagegen könnte von der nemlichen Fläche Landes ein ungleich höherer Ertrag an andern landwirthschäftlichen Produkten erzielt werden, aus deren Erlöß mit großem Ueberschuße so viel Holz angeschafft werden könnte, als darauf erzeugt werden dürfte. Wo daher das Land keinen oder wenig Werth hat, oder wo das Land einer Kultur nicht fähig ist, um einen höhern reinen Ertrag zu erzielen, gewährt der Wald nur allein Gewinn, und zwar nur reinen Gewinn.

Besonders auf schlechtem Boden, der dem Pfluge nicht unterworfen werden kann, ist der Wald am wirthschaftlichsten. Hohe Bergrücken, steile Berge, leichter Sandboden, sonstige entlegene Grundstücke, sind die passenden Orte für Waldungen, und nur dort

dort kann es reiche Waldungen geben, wo solche zusammenhängend und geschlossen ganze Berge besetzen. Dagegen ist es Sünde, fruchtbare Ebenen noch mit Walde bedeckt stehen zu lassen. Die Waldungen mögen dem Staate oder Privaten gehören, so geht für die Kultur ein ungeheurer Gewinn verlohren, und weit vernünftiger würden solche Besitzer handeln, wenn sie solche — nach der Förstersprache reiche Waldungen, lieber wegschenkten, um solche auszurotten. Ein mäßiger Erbzinns, und die gewöhnliche Grundsteuer nach einigen Freyjahren, würden die bisherige Forstrente weit hinter sich, so wie eine theuere Forstadministration ersparen und hiebey das Holz selbst im Werthe steigen lassen. Hiebey ist eben nicht nothwendig, daß auf einmal alle solche Waldungen in den fruchtbaren Ebenen ausgerottet werden müssen. Solches ist nur dann von Nutzen, wenn schon so viele Waldungen auf dem entbehrlichen Theile des Landes vorhanden sind, um das Bedürfniß und ausserordentliche Fälle zu decken.

Am unzweckmäßigsten ist es aber, solche Waldungen nur des Holzes wegen, daher auf einmal abzustocken. Wenn Waldungen ausgerottet werden sollen, so muß der Boden sogleich in Kultur genommen werden, sonst verliert das Land selbst den lezten Rest seines ursprünglichen Werths.

Aber alle Waldungen entbehren zu wollen, widerspricht den Verhältnissen der Landwirthschaft. Wie viel Wald aber der Betrieb einer vollständigen Wirthschaft nöthig hat, läßt sich im Allgemeinen nicht ausmitteln, da theils der Holzbestand, theils die Bedürfnisse hieran höchst verschieden sind. Große Waldungen sind für den Privaten immer unwirthschaftlich, eben so nur kleine Parzellen. Große Waldungen kosten zu viel an Aufsicht, und solche rentiren

sich öfters so schlecht, daß an einen Nutzen für manches Jahr gar nicht zu denken ist. Kleine Waldparzellen aber sind der Eigenheit der Holzzucht, besonders des Nadelholzes, ganz entgegen. Daß Waldungen im Eigenthum besser unterhalten werden, unterliegt keinem Zweifel, allein diese bessere Unterhaltung ist aber höchst selten, und die freye Benützung des Eigenthums erst unter Aufsicht setzen wollen, ist staatswirthschaftlicher Eingriff. Zusammenhängende Waldungen im vertheilten Eigenthume, wenn solche nach den Verhältnissen der Holzzucht übereinstimmend bewirthschaftet werden, lassen alle Staatswaldungen leicht entbehren. Solches versteht sich natürlich nur auf dem platten Lande, für Städte sind große Forsten immer unentbehrlich. Je weniger der Staat Waldungen hat, um so besser werden die Privatwaldungen unterhalten, um so mehr Werth wird die Holzzucht haben. Der Ueberfluß an Staatswaldungen und die gewöhnliche verschwenderische Wirthschaft mit dem Holze, drückten die Holzpreiße bis zu einem Minimum herab, welches zu erzielen dem Privatmanne gar nicht zuzumuthen war. Man mußte die Privatwaldungen bey ihrem Unwerthe vernachlässigen, ohne daß die Staatswaldungen etwas gewannen, und wirklich befinden sich bey diesem Verhältnisse die allermeisten Privatwaldungen im schlechtesten Zustande, das schönste Holz dagegen findet man freylich noch in dem Ueberflusse der Staatswaldungen. Wo nicht die Gelegenheit zum Verflößen des Commercial-Holzes gegeben ist, hat selbst dieser Ueberfluß am schönsten Holze, daher auch den Werth nicht, welchen er im Verhältnisse zur gewöhnlichen Benützung des Landes haben sollte, und solcher Ueberfluß bleibt also todtes Kapital. Welcher unendliche Gewinn geht durch dieses todte Kapital, dem Nationalvermögen verlohren! Es fürch-

fürchten freilich eben so viele, und besonders die um ihre reichen Forsten bekümmerten Forstmänner, mitten im Walde alsobald zu erfrieren. Damit hat es im lieben Vaterlande so große Noth nicht, und wenn bey dem allmähligen Verschwinden der überflüssigen und unwirthschaftlichen Staatswaldungen, dann die Privatwaldungen im Werthe steigen; so wird sich die Holzzucht selbst vervollkommnen und sich von selbst mit dem Feldbaue in das rechte Gleichgewicht setzen. Dann ist bey dessem Werthe, ein Mangel oder eine Verschwendung nicht mehr zu fürchten.

Für den Landwirth muß daher bey der Unentbehrlichkeit des Holzes, die erste Sorge seyn, sein Bedürfniß an Holz für die Zukunft, für einen — seinen übrigen Wirthschaftsverhältnissen angemessenen Preiß, aus derselben selbst zu erzeugen. Hiezu dienet ihm die Kenntniß der Verhältniße der Holzzucht.

§. 111.

Kenntniß der vorzüglichsten Holzarten.

Alles Holz theilt man in Laub- und Nadelholz, lezteres heißt man auch schwarz Holz, so wie wieder jede Art in Hochwaldung, oder Stockausschlag. Die Aufzucht alles Holzes ist entweder die natürliche oder die künstliche. Das nun gewonnen werdende Holz ist entweder weiches oder hartes und soll theils zu Bau- theils zu Nutz- und theils zu Brennholz dienen, je nachdem es zu einem, oder dem andern Zwecke tauglich ist. Nach dieser Beschaffenheit der Nutzbarkeit ist der Wald alter, haubarer, und solcher wieder überständig oder mittelwüchsig, oder junger Wald. Dann heißt derselbe nach seiner Ausdehnung, entweder Wald überhaupt — Forst, oder bey geringer Ausdehnung — nur gemeinhin Holz.

1) Laub-

1) Laubhölzer.

§. 112.

Die Eiche

dienet als vorzügliches Nutz- und Bauholz, sie verlangt einen tiefen Boden, gerathet aber selbst auf Sand und Gebirgen, und wird zu Hochwaldungen sowohl als auch als Stockausschlag benüzt.

§. 113.

Die Buche

verlangt viel Schatten und Feuchtigkeit, und guten tiefen Waldboden, und wird theils zu Hochwaldungen, theils als Holzausschlag zu Brennholz benüzt.

§. 114.

Die Ulme und Esche.

Beide Arten Waldbäume verlangen guten tiefen Waldboden, und wachsen sehr schnell, und taugen in Hochwaldungen und Stockausschlag, und werden als Brennholz benüzt.

§. 115.

Die Erle, oder Eller

wächst nur allein in sumpfigem Boden, an Quellen, Flüßen und Bächen, und wird als Schlagholz benüzt.

§. 116.

Die Birke

nimmt mit jedem Boden vorlieb, und wächst überall,

selbst

selbst auf den steilsten Anhöhen sehr schnell. Das Holz wird als Nuz- und Brennholz verbraucht.

§. 117.

Der Ahorn

verlangt Schatten, und trockenen, aber guten fetten Boden. Vorzüglichen Werth hat dessen Holz, als Nuzholz.

§. 118.

Der Hornbaum, die Hainbuche

wächst im Schatten, und in tiefem Boden, stets nur langsam, und taugt vorzüglich als Stockausschlag.

§. 119.

Die Pappeln, Pappelweiden

wachsen in feuchtem Boden, in Gräben und Sümpfen, und gedeyhen auch auf dem Sande. Sie werden aber höchstens nur als Alleen, hochstämmig gezogen, in Waldungen geben sie wenig Nutzen, da ihr Holz sehr schlecht ist.

§. 120.

Die Linden

taugen in Laubwaldungen zu Holzausschlag, vorzüglich aber, als Pflanzbäume, wenn sie allein stehen sollen, da dieselben sich sehr ausbreiten, verlangen sie einen guten Boden. Eben so.

§. 121.

Der Roßkastanien-Baum

welcher am besten auf sonnigen gutem Boden angepflanzt wird.

§. 122.

Die wilden Obst-Bäume,

taugen gleichfalls nicht in Waldungen, sondern werden besser an Wegen, auf Aenger und Rainen verpflanzt. Sie verlangen viel Sonne und Luft, und tiefen guten Boden.

§. 123.

Die Weiden

wachsen an Wassern, und taugen zu nichts als Brennholz. Die Ruthen selbst aber zu allerley Gewerben, und Handthierungen. Deshalb werden auch die Weiden besonders angepflanzt, und als Kopfholz gezogen.

2) Nadel-Hölzer.

§. 124.

Die Weistanne, Edeltanne

wächst sehr hoch, und wird als vorzügliches Bauholz verbraucht, dient auch zu Brettern und Balken. Am besten gedeiht dieselbe an den Abhängen geringer Berge, in gutem tiefen Boden.

§. 125.

Die Fichte

wächst am besten im kalten Klima, auf hohen Bergen,

und nimmt mit jedem Boden vorlieb, sie giebt Bau- und Brennholz.

§. 126.

Die Kiefer Föhre

wächst in allen Boden, auch auf Sand, wo sonst auch gar kein anderes Holz wachset, und dient als Bau- und Brennholz.

§. 127.

Der Lerchenbaum

verdient den ersten Stand, als Brenn- und Nuzholz, da er sehr schnell wächst, nur verlangt derselbe guten tiefen Boden.

§. 128.

Die Holzzucht.

Dieselbe ist entweder natürliche, oder künstliche Holzzucht.

1) Die natürliche Holzzucht,

a) in Laubwaldungen.

Unsere meisten Hochwaldungen werden zugleich im Stockausschlage, und nur die höchsten und vorzüglichen Bäume, besonders unterhalten und benützt. Auf solche Art läßt sich auch die vollkommenste Benützung der Waldungen erreichen. Man läßt die schlankesten und wüchsigen Eichen, Buchen, Hainbuchen, Eschen, Ulmen, Ahorne, besonders stehen, und ästet dieselben aus, um ein besseres Wachsthum zu befördern. So wachsen Eichen 150 bis 250 — Buchen 100 bis 150 — Eschen, Ulmen und Ahornen 40 bis 80 Jahre, ehe dieselben den höchsten Grad von Nuzbarkeit erreichen. Unter der Zeit wird das dazwischen wachsende Laubholz in gewißen Zeitläuften

als

als sogenannter Stockausschlag benützt. Hiezu schicken sich Birken, Erlen, Ulmen, Eschen, Ahorn, aber auch Eichen und Buchen, Linden ꝛc. Je nachdem nun der Boden, Lage, Klima, und die Holzgattung selbst ist, läßt sich der Stockausschlag, alle 15 — 20 bis 30 Jahre benützen. Solches wird zu jeder Zeit als Brennholz benützt, und kann daher nur allein nach einer Schlageintheilung abgeholzt werden. Von dem grossen Holze dagegen macht man nur sehr selten ein ganzes Gehaue, da solches mehr als Nuz- und Bauholz verwendet wird und einen ungleich höhern Werth hat. Man haut solches, wie und wann man es am höchsten verwerthen kann, theils nach einzelnen Bäumen, theils auch in größern Partien. Auch hat das allmälige Abholzen für den künftigen Bestand des Waldes, seinen guten Nutzen, da durch die stehenbleibenden Bäume so viel Schatten und Feuchtigkeit erhalten wird, daß der junge Nachwuchs und Anflug gedeihen kann. Oefters läßt man auch nur Eichen und Buchen, der Früchte oder der Streuhalber einzeln stehen. Eben so werden dann von Zeit zu Zeit junge hochstämmige Bäume nachgezogen, die aus dem ausgefallenen Saamen der stehen gebliebenen Bäume hervorkommen, wodurch man sich einen Stammnachwuchs stets erhalten kann.

Je nachdem nun Laubwaldungen im Stande sind, werden dieselben in Schlägen forstmäßig benützt. Es wird nicht alles haubare Holz auf einmal abgetrieben, sondern man läßt zuerst das überständige Holz abhauen, jedoch in der Art, daß so viele Bäume stehen bleiben, welche noch den ganzen Schlag vollkommen beschatten, auch allenfalls den nöthigen Saamen zum neuen Anflug liefern können. Man heißt solches die dunkle Hauung.

Sobald dann nach 4 bis 6 Jahren der Boden wie-

wieder mit Holz angeflogen und bestockt ist, kann das stehendgelassene übrige große Holz, entweder auf einmal oder nach und nach — wie es eben so haubar ist, abgetrieben werden, welches man den Licht- oder Abtriebsschlag nennt.

Das große Laubholz wird gewöhnlich sammt der Wurzel ausgehauen, das Stockholz aber ein Schuh hoch von der Erde abgehaut.

Das große Holz gräbt man gewöhnlich im Winter, und wann man Zeit hat, aus, das Schlagholz läßt man aber am besten in den Monaten Februar und Merz abhauen.

Je dichter nun der junge Nachwuchs steht, je mehr Vollkommenheit wird das Holz erlangen. Solches muß vorzüglich gegen alle Beschädigungen. z. B. des Viehhütens gesichert werden, und nur wann dasselbe 10 bis 12 Jahre wieder herangewachsen ist, wird solches gelichtet, von Zeit zu Zeit durchforstet, das zu dicht stehende Gebüsch ausgehauen und schon sogleich einzelne schöne und schlanke Bäume ausgesucht, abgeästet, und ringsum vom dichten Gebüsch befreyet. So wird dann dieser Nachwuchs wieder nach seiner ursprünglichen Beschaffenheit, bald früher oder später abgetrieben werden können.

b) In Nadelholzwaldungen.

Die Nadelhölzer stehen auf gereignetem Boden von 80 bis 150 Jahre, bis sie wirklich haubar sind, dann aber, wenn sie diesen Stand erreicht haben, wird das Holz sämmtlich gefällt. Man bringt solche mit der Säge ab, und läßt die Stöcke in der Erde. Der Nadelholzsaame hat das eigene, daß er nicht so gerne im frisch gegrabenen Lande keimt, als auf dunkelm Waldmoosboden. Hiebey läßt man auch mehrere ausgesuchte Saamenbäume stehen, damit sie theils den Plaz beschatten,

ten, damit das Moos nicht sobald verschwinden möge, theils auch, daß sie den Plaz wieder ansaamen. Am leichtesten geschieht die Bestockung, in ebener Lage und bey Kiefern, am schwersten aber auf luftigen Anhöhen, und wo Fichten und Weistannen standen. Hier macht man die Gehaue um so schmäler, und läßt um so mehr Saambäume stehen. Vorzüglich bey Weistannen ist es nothwendig, daß viele Saambäume in recht schmalen Schlägen stehen bleiben. Alles Nadelholz wird am besten im Herbste und Winter gefällt.

Junges Nadelholz wird so leicht nicht zu dicht stehen, um so schlanker und höher wird dann der Wuchs, und um dann auch den einzelnen Stämmen eine Ausbreitung zu verschaffen, so haut man von Zeit zu Zeit die zu dicht stehenden Bäume als Stangen an der Wurzel ab, welches eine sehr ergiebige Nüzung des Nadelholzes ausmacht.

Nun giebt es auch solche Waldungen, worinn Laub und Nadelholz vermischt stehet. Wann solches in Laubwaldungen der Fall ist; so ist es sehr nüzlich, da die einzelnen Bäume Nadelholz auf bessern Boden sehr schnell und schön heranwachsen, und reichen Gewinn abwerfen; nur sollen dieselben nicht zu dicht stehen. Aber in Nadelholzwaldungen taugen durchaus keine Laubhölzer, da dieselben daselbst kein rechtes Wachsthum machen, anderntheils aber zu viel Plaz verderben.

2) Die künstliche Holzzucht.

Schon der natürlichen Holzzucht, muß man stets durch Nachpflanzen, und Nachsäen zu Hülfe kommen; Zur künstlichen Holzzucht wird aber erfordert:

1) Muß der Boden zur Einlegung der Saat, locker erhalten werden, daher wenn sich der Boden schon verwaßt hat, muß solcher aufgehackt und umgerissen werden.

2) Aller Waldsaamen muß in frischer Erde, und zur rechten Zeit eingelegt, aber gar nicht, oder nicht tief mit Erde bedeckt werden.

3) Soll der Saame nicht alt seyn, damit er um so sicherer aufgeht, deshalb nimmt man immer allen Holzsaamen nur vom vorigen Jahre.

So werden Eicheln und Bücheln im Herbste gesteckt, und Eicheln 1 Zoll, leztere aber nur ½ Zoll tief mit Erde bedeckt. Bücheln werden am sichersten im Frühlinge ausgesäet. Wo man ganze Anpflanzungen hievon macht, wird das Land geackert, und dann werden dieselben breitwürfig gesäet, und untergepflügt, Hainbuchen werden im Herbste, Ulmen im Julii, Ahorne im Frühlinge, Eschen im Herbste, und Ellern im Frühjahre, so wie Birken im Herbste oder Frühjahre gesäet. Alle Laubhölzer bis auf Birken wollen viel Schatten und Feuchtigkeit haben, und wachsen aus Saamen im Walde langsam. Birken werden dagegen nur in die wundgemachte aufgekrazte Erde gesäet, ohne den Saamen zu bedecken. Am besten säet man solchen während eines gelinden Regens. Sie wachsen selbst im magern Boden, und den Sonnenstrahlen ausgesetzt, sehr schnell. Nadelholzsaamen wird gewöhnlich im April oder May auf aufgerissenem Boden sehr dicht ausgesäet, ohne solchen zu bedecken. Die Weistannen aber, erfordern mehr Sorgfalt, da die jungen Pflanzen gegen Kälte und Hitze geschützt werden müssen. Man belegt daher in diesen Fällen die junge Saat mit Gesträuch. Ausserdem kann man mit der Beflanzung noch weiter besser Waldungen unterhalten. Solche Pflanzen werden aber nur auf gut cultivirten, jedoch nicht zu fettem Lande gesäet, und erzogen, dann an ihren Bestimmungsort, so bald als mög-

möglich verpflanzt. Je kleiner die Pflanzen noch sind, je leichter gerathen solche.

Besonders solche Landwirthe, welche nicht viel Holz haben, daher solches nicht schlagweis benützen können, müssen ihren Holzbestand, nur durch Nachsäen, und am besten durch Nachpflanzen unterhalten, und sich deshalb immer einen Vorrath von verschiedenen Baum-Pflanzen anziehen, um zu jeder Zeit die leer gewordenen Stellen ihres Waldes, oder eines sonst schicklichen Platzes wieder alsobald damit bepflanzen zu können.

Zur künstlichen Holzzucht gehört, die Kopfholzzucht, wo nemlich einige Arten Holz 6 bis 8 Schuh hoch gezogen, und dann abgehauen werden. Dann schlagen die Stöcke neben dem Abschnitt aus, und bilden große Kronen; solches wird alle 4 bis 8 Jahre erneuert, und den Stöcken die ganze Krone abgenommen. Besonders auf Viehängern und sumpfigen Wiesen, und an den Ufern der Flüße und Bäche, behandelt man die Baumweiden auf solche Art, so wie an Weegen und in Hecken auch andere Laubbäume, besonders aber Eichen.

Aber ohne eben Waldungen zu haben, so läßt sich doch auch immer eine wolthätige Holzzucht betreiben.

Vor allem steht die Obst-Baumzucht auf den gelegenen bessern Theilen des Landes. Dann auf geringerem Land, auf bergigten Aengern, an hohen Rainen und an Weegen, wilde Obstbäume, welche eine solche Höhe, wie Waldbäume erreichen. Die Ufer der Flüße und Bäche, Weiher und Seen, bepflanzt man mit Baumartigen Weiden und Ellern, so wie sumpfige Wiesen mit beköpften Weidenstöcken. Zu nothwendigen Heegen, und Hecken, nimmt man Eichen

und Ahorn, Acazien ꝛc. und läßt sie periodisch bis 2 Schuhe von der Erde abhauen. Auf solche Art läßt sich sehr viel Holz zum Bedarf der Wirthschaft gewinnen, ohne zu viel Land zu Wald-Anlagen abgeben zu müssen. Dann giebt es noch viel Land, z. B. drey — 6 und 9 jähriges Rockenland. Viel Land auf hohen Bergrücken ꝛc. welches nur allein am vortheilhaftesten mit Holz anzusaamen oder zu bepflanzen ist. Vorzüglich der ganz unfruchtbare Sand, taugt zu einer Kiefernsaat, besonders wenn man eine grüne Frucht ganz unterpflügt, und dann hierauf den Holzsaamen aussäet. Laubholz gedeyht dann wieder in warmen Lagen, an den sanftern Abhängen der Berge auch selbst auf hohen Bergen, wenn der Boden tief ist. Um so erfreulicher gedeyhen auf kalten Lagen und an den Spitzen der Berge, dann Fichten und Tannen. Ueberhaupt sollte das Holz nur auf die entlegenen Felder, so wie auf unwirthliche Höhen und Aenger verlegt werden. Dagegen das viele gute Land worauf dermal noch Holz im Unwerthe steht, untern Pflug genommen werden, welches aber natürlich nur successive und in der Nachweißung des künstlichen Holzanbaues geschehen dürfte. Die Anpflanzung von Eichen, Buchen und Ahorn, sollte jeder Gemeinde zur besondern Pflicht gemacht werden.

§. 129.

Die Benutzung der Waldungen.

Waldungen mögen nun als Hoch- oder Schlagwaldungen benuzt werden; so muß deren Benüzung nach gewissen Regeln geschehen, weil immer die Nachhaltigkeit des Waldes hiebey berücksichtiget werden muß.

Diese Regeln sind:

1) daß

1) daß die Benüzung des Waldes in seinem Abtriebe, nach einem verhältnißmäßigen Theil zum Ganzen geschehe, und daß das Aushauen einzelner Stämme unterbleibe. Solches ist aber nur bey großen zusammenhängenden Waldungen möglich.

2) daß diese zum Abtrieb bestimmten Theile, so abgetrieben werden, daß der Nachwuchs nicht leidet. Zu diesem Ende werden dunkle Hauungen, und Lichtschläge, dann Abtriebsschläge veranstaltet.

3) Diese Schläge selbst werden am besten der Länge nach in einem länglichten Viereck gemacht. Besonders in Nadelholzwaldungen ist es gut, die Schläge schmal anzulegen, damit der Saame wieder leichter einfallen kann. Bey breiten Schlägen verschwindet nur zu bald das Moos, und der Plaz überwaßt sich, besondes wenn es guter Boden ist, dann hält es schwer, daß der ausfallende Saame Wurzeln schlagen kann; so wie bey Laubholz der Boden zu sehr austrocknet, und die Pflanzen im Wachsthume zurück bleiben; deshalb ist es gut, durch enge Schläge das Einwirken der Sonne, und somit die Verwaßung des Bodens abzuhalten.

4) Der Abtrieb selbst geschieht unter Berücksichtigung

a) des Flachen-Innhalts des Waldes selbst —

b) der Art und des Alters des Holzes, dann der Güte des Bestands.

Solcher wird bey Laubholz-Waldungen auf der Süd- und Südwestseite, dagegen bey Nadelholz, auf der Ost- oder Nordostseite angefangen, ersterer gegen Norden und Nordost, lezterer gegen West und Südwest fortgesezt.

Bey Gebürgswaldungen wird der Hieb immer

von

von unten hinauf, jedoch in einer schräglaufenden Linie bewerkstelliget. Hiebei muß auch vorzüglich der Mantel des Waldes geschont, und niemals gegen denselben gearbeitet werden.

5) daß nur zur rechten Zeit der Hieb geschehe. Solche ist bey Hochwaldungen der Winter, bey Stockausschlag das Frühjahr.

6) daß alles Holz sogleich aus dem Walde geräumt werde. Um aber bey großen Holzabtrieben das sonst sehr theure Holzmacherlohn zu ersparen, so kann man unter bekannt zu machenden Bedingungen das Holz auf dem Stock verstreichen lassen.

Fragt man, welche Art Holz sich wohl im Ganzen höher rentire; so kommt solches nur bey Laubwaldungen zu erwägen, da Nadelholzwaldungen keine andere Benützung, als des theilweisen Abtriebs des vollkommenen Holzes zulassen. Laubholzwaldungen als Schlagholz benützt, rentirt sich in solchen Gegenden am höchsten, wo viel Brennholz verbraucht wird, aber in Menschenleeren Gegenden läßt man dasselbe zu Bau- und Nutzholz heranwachsen, da sich dasselbe dann eher transportiren läßt, und einen höhern Preis auf einmal gewährt. Uebrigens kommt hiebey viel auf Lage, Klima, und die Art, und den Wuchs des Holzes selbst an. Besonders, in jenen gesegneten Gegenden, wo mit Holz ein Handel ins Ausland getrieben und zu diesem Behufe das Holz verflößt wird. Hier hat die Holzzucht ein ganz anderes Verhältniß. Das Holz wird hier meistentheils nur Stämmweiße herausgeschlagen, und je näher solches dem Fluße steht, um ungeheuern Preiß sogleich im Walde auf dem Stock verkauft. Solches wird im Spätherbste abgegeben, und muß noch im Winter aus dem Walde geschafft seyn.

Die Stöcke bleiben im Walde; das Werfen, Putzen und zum Flößenherrichten des Holzes, Art und Weise der Speculation damit ꝛc. gehört nicht hieher. Ein Näheres hierüber, werde ich in meiner vorhabendem Beschreibung der Landwirthschaft in Baiern II. Theil, Bambergs Holzzucht und Kommerze, liefern.

Um von einem Walde sich einen Nutzanschlag machen zu können, muß man sich einen Probemorgen abschätzen lassen. Solches geschieht wohl am sichersten von geübten Forstverständigen, da solches mit sehr viel Umsicht nnd Erfahrung geschehen, und die Größe, Beschaffenheit des ganzen Waldes hiebey mit in Anschlag gebracht werden muß. Die Schäzung des Holzes selbst nach dem Augenmaas, ist sehr unsicher; besonders bey Laubholz-Waldungen läßt sich sehr schwer die auf dem Boden stehende Holzmenge bestimmen. Bey Nadelholz aber nimmt man im Allgemeinen an, daß ein Tagwerk Holz im schlechten Stande, 30 Klafter, und jährlich $\frac{1}{2}$ Klafter — im mittelmäßigen Bestand 40 bis 70 Klafter, und $\frac{3}{4}$ bis 1 Klafter jährlich — im vollkommenen guten Holz-Zustande aber bis 100 Klafter, und jährlich 1 auch $1\frac{1}{2}$ Klafter Holz ertrage. Hiebey wird aber immer ausgewachsenes hiebbares Holz vorausgesetzt.

Um vorhandene Waldungen zu schätzen, muß man:

1) vor allem den Wald umgehen, um seine Ausdehnung und äussere Beschaffenheit, so wie Lage und Grenzen kennen zu lernen. Am sichersten ist wohl eine Vermessung.

2) Wenn man die Größe des Waldes kennt, bemerkt man sich dessen Bestand und die Beschaffenheit der einzelnen Theile, z. B. Laub oder Nadelholz als haubar

haubar, mittelwüchsiges oder junges Holz, guter oder schlechter Stand, welcher Boden.

3) Ob Ebene oder Berge, und alle Plätze welche nicht mit Holz bewachsen sind, nach ihrer Größe, welche aber in dem Walde gelegen sind. Solches macht die Beschreibung des Waldes aus. Kennt man nun den ganzen Wald nach dessen einzelnen Theilen, so sucht man den Ertrag desselben selbst auszumitteln, und zwar:

a) wieder den dermaligen Werth des Holzes, und des Bodens,

b) den künftigen Ertrag des Waldes. Ist der Wald nur gering, so ist es das sicherste, das darauf stehende Holz ganz abzuschätzen.

In größeren Waldungen geschieht die Abschätzung nach einem oder mehreren Probemorgen. Hat man sich einmal Kenntniß von dem ganzen Walde verschaft, so theilt man denselben in so viele Distrikte, als dessen verschiedener Bestand nothwendig machet. Der Bestand des Holzes selbst ist:

a) nach der Güte des Bodens,
b) Alter,
c) Art des Holzes,
d) durch dessen bisherige Bewirthschaftung, bedingt.

Je mehr daher auf diese Verhältnisse des Holzbestandes Rücksicht genommen wird, um so genauer läßt sich die Schätzung des Ganzen erheben. Hienach müssen sich die Probeflächen in ihrer Zahl richten, und je verschiedener der Holzbestand ist, um so nöthiger ist es, die Anzahl der Probeflächen zu vermehren.

Jeder solcher Probe wegen muß:
1) ein Rechteck von bestimmter Größe,
2) im haubaren Holze seyn.

Das hierauf nun stehende Holz, wird in der Art abgeschätzt, daß jeder Baum entweder nach dem Augenmaas oder kubischen Berechnung und auf Klafter reducirt wird. Um sicherer zu gehen, läßt man das Holz von 2 Verständigen zugleich abschätzen, um solche Abschätzungen miteinander vergleichen zu können.

Wenn dann der dermalige Bestand ausgemittelt, und die Summe des Ganzen zusammen gebracht ist, läßt sich die künftige Benützung ausmitteln.

Ist das Holz vom geringen Umfang, so wie das meiste Güterholz und die so häufig aus den Gemeindewaldungen erhaltenen Antheile, so wird die Benützung nur nach einer Planterwirthschaft möglich seyn, besonders, wenn der Bestand und der Boden ganz gleich sind.

Solches trifft sich vorzüglich oft, in Laubwaldungen, wo der stroharme Landwirth nur zu gerne überstämmiges Holz der Streu wegen stehen läßt. Wo aber solche nicht nothwendig ist, und wo der Bestand schlecht und ungleich ist, geschieht der kahle Abtrieb mit Nutzen. Für so kleine Waldabtheilungen, wie wir aus den Gemeindewaldvertheilungen haben, wo die Theile $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ bis 1 Tagw. groß sind, läßt sich durchaus keine Ordnung der Benützung vorschreiben, und das zugestandene Eigenthum widerstrebt einer Oberaufsicht in der Art und Weise der Benützung.

In diesem Falle sollte kein Wald vertheilt werden, wenn nicht jeder Antheilnehmer wenigstens 1 Tagw.

Tagw. Laub- oder 6 Tagw. Nadelholz, zugetheilt erhalten könnte, welche aber in einem Stück zusammenhängend bestehen müßten.

In größern zusammenhängenden Waldungen, muß die Benützung nach einer gewissen Ordnung geschehen.

Der Wald hat entweder so ziemlich gleichen Bestand im Allgemeinen oder in einzelnen Distrikten. In diesem Falle theilt man den Wald in besondere Abtheilungen, und diese wieder in Schläge, und so treibt man von Jahr zu Jahr, nach der Anzahl der Abtheilungen mehrere oder wenigere Schläge ab, oder wo der Wald nicht so bedeutend ist, um nach Abtheilungen ihn bewirthschaften zu können, theilt man ihn gleich in Schläge.

Es ist nicht nothwendig, daß die Schläge wie sie eben aneinander liegen, in einer besondern Ordnung benuzt werden, sondern man läßt die Schläge nach dem Alter ihres Bestandes aufeinander folgen, daher können auch Schläge nicht immer gleich seyn. Wie viel man Schläge, daher wie groß man solche anzulegen habe, hängt von der Beschaffenheit des Holzes und dessen Wuchses ab. Hr. Professor Trautmann pag. 300. §. 1580. giebt die Ausmittlung des jährlichen nachhaltigen Holzertrags in folgender Weise: Man dividirt den Naturalholzbestand einer jeden Alters-Section mit der Anzahl von Jahren, welche sie in sich faßt, oder mit andern Worten mit der Anzahl von Jahren, welche der folgenden Sektion zu ihrer Haubarkeit noch fehlen. Der Quotient bestimmt dann die Anzahl von Klaftern, welche jährlich in jeder Sektion nachhaltig gefällt werden können.

Gesetzt, die Haubarkeit eines Kieferwaldes sey nach

nach der Beschaffenheit des Terrains auf 140 Jahre festgesetzt, und derselbe nach dem Alter des Holzes in folgende IV. Klassen gebracht:

I.	Klasse,	haubares Holz	von	70	bis	140	Jahren.
II.	—	Nachwuchs	—	40	—	70	—
III.	—	Nachwuchs	—	15	—	40	—
IV.	—	Nachwuchs	—	1	—	15	Jahren.

So ist der Divisor der I. Klasse zu 70 Jahren, der II. zu 30, der III. zu 25, der IV. Klasse zu 15 Jahren anzunehmen.

Wo Bestand und Boden ganz gleich ist, wird der Abtrieb des Holzes nach dem Alter desselben bewerkstelliget. Allein wir haben dermal wenige solche Forsten, welche schon in einer regelmäßigen Benützung stehen. Ueberkömmt man daher einen solchen Wald, und er ist so bedeutend, solchen in einem jährlichen Schlagabtriebe benützen zu können, so treibt man im Anfange solche Theile des Waldes schlagweiße entweder auf einmal, oder nach Jahren nach einander ab, worauf schon abständiges, dann hiebbares Holz steht. Zugleich reiht man den einzelnen Schlägen andere Schläge mit ungleichem oder verkrüppelten Holze an, und bringt so nach und nach den Wald in das zur Benützung festgesetzte Abtriebsverhältniß der einzelnen Theile zur Größe und Nachhaltigkeit des Ganzen.

Der Neben-Nutzen eines Waldes kann noch in der Viehweide, dem Streurechen, dem Stöckgraben, dem Harzscharren, der Waldmast bestehen.

Die Viehweide in Waldungen ist stets dem Walde schädlich, es müßte denn ein überständiger Eichenwald seyn; das Streurechen, wenn es mäßig geschieht, und an solchen Orten, wo das Laub durch

den

den Wind aufgehäuft wird, schadet dem Bestande des Walds wenig, besonders wo der Waldboden sehr gut ist. Die Streu selbst ist öfters mehr werth, als das Holz, in Stroharmen Gegenden. Das Stöckgraben hat nur in solchen Gegenden Werth, wo das Holz theuer ist, ansonst könnte die Arbeit mehr kosten, als Gewinn dabey zu machen ist. Auch schadet nur zu oft das Ausgraben der Stöcke dem Nachwuchse. Es ist besser die Bäume bis 1 Schuh hoch von der Erde abzusägen, als solche abzuhauen, wodurch zu viel Holz versplittert wird. Die Vieh- besonders Schweinsmast in Hochwaldungen ist nur dann vortheilhaft, wenn das Holz schon so hoch herangewachsen ist, daß demselben durch das Viehe kein Schade mehr geschehen kann.

III. Abtheilung.

Das Verhältniß der Bienenzucht.

§. 130.

Ueber Bienenzucht.*)

In keiner Wirthschaft sollte die einträgliche Bienenzucht fehlen, da sie niemalen etwas kosten kann, immer aber Gewinn bringen muß, wenn anders dieselbe nur mit einem geringen Grad von Aufmerksamkeit behandelt wird. Aber außer dem stets zu gewährenden reinen Gewinn, wird auch eine kleine gut unterhaltene Bienenzucht den Eigenthümer nur allein

*) Das neueste und beste Werk über Bienenzucht ist Anweisung zur Ausübung der Bienenzucht von Lukas. Prag 1820.

lein erfreuen, und solcher sich die wenige Arbeit hiebey mehr als eine Ergötzlichkeit anrechnen müssen.

Der aufmerksame Landwirth, wird durch seine Bienenzucht sich stets einen Sparpfennig sichern, und noch mit dem Ueberfluße, die für das Haushalten besorgte Hausfrau, und die Mutter mit einem gesunden Leckerbissen für die lieben Kinderlein erfreuen, dann geben diese Thier'chen, dem liebevollen Vater, Stoff genug, seinen Kindern das Beispiel der guten Ordnung und des Fleißes, zu jeder Zeit, und fort und fort vor Augen und zu Herzen zu führen. Nur alles empfiehlt die Bienenzucht, und auch gar nichts steht derselben entgegen, da in ihr nur allein Gewinn, ohne alle Kraft und Kosten-Aufwendung und niemals Verlust oder Schaden zu erwarten ist.

Nach meinen selbst gemachten Erfahrungen hierinn, halte ich immer diejenige Wirthschaft, ich will nicht sagen, für liederlich, aber doch jedesmal für nachläßig, welcher die Gelegenheit gegeben ist, und doch keine Bienen hält.

§. 131.

Der Bienenstand.

Die Einrichtung des Bienenstands ist folgende:

Am besten ist es, wenn der Bienenstand mit dem Rücken gegen Norden an eine Mauer zu stehen kommt. Nach welcher Art nun die Bienenzucht betrieben wird, muß auch der Bienenstand eingerichtet werden. Nehme ich eine mittelmäßige Bienenzucht an, wo immer 60 Stöcke*) auf dem Stande unterhalten werden; so wird

*) Will man eine Bienenzucht mit Vortheil betreiben, ohne auf solcher sich erst Unkosten zu machen, so soll

wird der Bienenstand drey Reihen haben — und bis 12 Schuh hoch, und bis 45 Schuhe lang seyn müssen.

Wo man einen solchen langen Platz nicht haben kann, macht man den Stand um eine Reihe höher. Hohe Bienenstände soll man nur im Nothfall anlegen, sie bringen eben keinen Schaden, aber sie sind bey den nöthigen Handthierungen sehr unbequem, die Breite aber muß bis 6 Schuh werden. Bey Magazinstöcken nimmt man nur höchstens zwey Reihen an, wo daher der Stand immer dieselbe Höhe behält. Die Höhe von jedem Lager beträgt bey Lagerstöcken 2 Schuhe, bey Körben $1\frac{1}{4}$ Elle, und bey Magazinen bis $2\frac{1}{2}$ Elle. Klotzbunten haben keinen Stand nöthig. Wer aber eine gemischte Bienenzucht unterhält, der hält eine oder zwey Reihen Magazinstöcke, und auf die 3te Reihe stellt er die Schwarmstöcke. Die schmale Seite gegen Osten wird ganz zu, eben so jene gegen Westen, in welcher der Eingang angebracht wird, die vordere Seite aber bleibt ganz offen. Der Stand selbst, wird aus Balken errichtet, und gegen Diebstahl gesichert, so wie mit einer Ziegeldecke, gut mit Mörtel verstrichen, bedeckt, wovon aber das Wasser in einer Rinne abgeleitet werden muß.

Läßt man den Stand mit einer Mauer unterfangen, ist es wohl gut, doch nicht nothwendig, aber die Eckpfosten müssen dann um so tiefer in die Erde eingegraben werden, und die Querbalken wenigstens einen halben Schuh dick seyn, dann können schon

---

man nur eine kleine Anzahl von Bienenstöcken sich erhalten, bis 25 gewöhnliche Bienenkörbe — oder 6 Magazinstöcke sind hinreichend, einen Bienenfreund das Jahr über in seinen müßigen Stunden vollkommen zu beschäftigen, denn bey einem Landwirthe soll die Bienenzucht nur eine Nebensache seyn, wenn sie erst nur Gewinn bringen soll.

die Stöcke frey auf ihrem Stande stehen. Wo man nun versichert ist, daß dieselben nicht gestohlen werden, läßt sich der Stand auch viel leichter erbauen. Das Dach sowohl, als die Ost- und Westwände müssen wenigstens 2 Schuhe über den Stand hervorragen. An der vordern Seite wird dann eine Rolle von dicken Leinen angebracht. Die Bretter, worauf die Stöcke stehen, müssen wenigstens 2 Schuh breit seyn, und mit den Querbalken paralell laufen, und so eingerichtet seyn, daß die Fluglöcher nicht von dem Querbalken verdeckt werden,*) die Balken müssen so angebracht seyn, daß die Stöcke nicht herausgezogen werden können. Die Weite derselben beträgt daher für Lagerstöcke 1¼ für Körbe und Magazine 1 Elle, zu jedem Stock muß man dann auch von hinten gemächlich beikommen können; und um im Bienenstande selbst handthieren zu können, ohne die Stände zu beunruhigen; so wird an der Ostwand ein Tisch angebracht, so wie in der Mitte des Standes an der Decke eine Waage.

Der Stand der Bienen muß so beschaffen seyn, daß:

1) die Bienen einen freyen und ungehinderten Aus- und Einflug haben.

2) kein Stock den andern beunruhigen kann,

3) der Stand gegen Menschen und Thiere gesichert sey.

Der Bienenstand selbst muß an einen windstillen, besonders trockenem Orte stehen, und zwar so, daß ihn den ganzen Tag die Sonne bescheinen kann.

---

*) Es ist sehr nachtheilig, wenn die Querbalken höher sind, als die Bretter, worauf die Stöcke stehen, da sich an solchen die Bienen anhängen, und so von Stock zu Stock laufen, und viele Unordnungen machen.

Eine Lage gegen Süden ist unstreitig die Beste. Doch darf der Stand keiner Zugluft ausgesetzt seyn. Der Ort des Bienenstandes muß vorzüglich rein gehalten werden, und sehr gut ist es, wenn der Platz vor demselben ein paar Schuhe breit, mit Flußsand bestreuet wird. Derselbe wird am besten von der Dungstätte entfernt gehalten, so wie man in der Nähe seines Bienenstandes keine lärmende Arbeiten, oder Schießen und Klopfen dulden soll.

Kömmt der Bienenstand in einen Garten zu stehen; so müssen nahe an demselben keine hohen Bäume und Sträucher geduldet werden, da dieselben einestheils zu viel Schatten auf den Stand werfen, anderntheils aber, weil sich gerne Schwärme zu hoch daran anlegen würden.

Die Front muß daher ganz offen, und derselben weder Bäume noch Gebäude entgegen stehen. Leztere sind besonders nachtheilig. Auch keine Backöfen oder Obstdörren, Bräuhäuser, dürfen dem Bienenstande zu nahe stehen, da der Rauch den Bienen tödtlich ist.

Zur Bienenzucht ist jede Gegend geeigenschaftet, wenn nicht:

a) zuviel Sumpf und Wasser um den Bienenstand ist, —

b) der Stand auf einem hohen Berge liegt, wo es an Wasser fehlt.

c) der Gegend, die für Bienen zu jeder Zeit nothwendige Nahrung mangelt.

Vortreffliche Bienenlagen sind dagegen, wenn der Bienenstand:

a) in einem Baumgarten steht, worinn viele Aepfelbäume stehen,

b) viele Wiesen, dann

c) Nadel-Holz oder Laubwaldungen, Lindenbäume, und

d) einen kleinen Fluß oder Bach mit vielen Weiden in einiger Entfernung vom Bienenstande hat.

Wer aber den Bienen Nahrung selbst schaffen will, muß Stachelbeere, Kornel-Kirschen, Aepfelbäume, Lindenbäume, Sonnenblumen ꝛc. anpflanzen, und in der Nähe ein Kleefeld anlegen. Aber zum vorzüglichen Gedeihen der Bienen tragen die Honigthaue wohl das meiste bey, und nur solche Jahre geben reichen Honigertrag, in welchen viele Honigthaue fallen*).

In der Nähe des Bienenstandes, darf man keine Tauben und keine Schwalben dulden, eben so muß man in der Gegend die Wespennester zu zerstören suchen.

Die Thür selbst muß verschlossen werden können.

§. 132.

Bienenbehältnisse.

Aus der Bienenzucht ist die Nutzungsart dreyerley: Wachs, Honig und Schwärme, von diesen wählt man eine, da jede Art wieder eigene Behältnisse erfordert. Am glücklichsten ist die Bienenzucht, wo man alle 3 Nutzungsarten miteinander vereinigen kann.

Zu

*) Darauf darf man wohl keine Bienenzucht anlegen, wenn es der Gegend an Nahrung für Bienen überhaupt mangelt, daß man erst durch künstlichen Anbau gewisser Pflanzen Bienennahrung schaffen will.

Zu diesem Ende hat man 4 Hauptarten der Bienenzucht:

1) Klotzbuntenbienenzucht
2) Bienenzucht der Lagerstöcke
3) Korbbienenzucht
4) Magazinbienenzucht.

1) Die Klotzbuntenbienenzucht.

Die Klotzbunten sind hölzerne Klötze von weichem Holz bis 2½ Ellen lang, und haben bis 20 Zoll im Durchmesser. Die Wände sind bis 2 Zoll dick, und haben am obern und unterm Theile 6 bis 9 Zoll Holzdicke. — Eine solche Bunte wird dann in 3 Abtheilungen durch 2 bewegliche Scheidewände abgetheilt. Jede Abtheilung erhält ein Kreuz eingesetzt, woran die Bienen die Tafeln befestigen und dann wird vor jeder solchen Kammer ein Vorsetzbret angebracht. Eben so hat jede Abtheilung ihr Flugloch.

Diese Art der Bienenzucht läßt sich in allen 3 Nutzarten anwenden.

Um das Wachs und Honig aus den Bunten zu nehmen, bricht man die Vorsetzbretter auf, und nimmt den Honig und das Wachs durch das Zindeln, so wie wenn man füttern muß. Das Beschneiden ist sehr leicht, da man die Tafeln ganz vor sich hat und die Brut sieht, daher solche auf alle Art schonen kann. Um solche zu vermehren, läßt man solche entweder Schwärmen, oder man macht Ableger. Ersteres ist öfters sehr schwierig, da die Klotzbunten zu schwer sind, um solche überall hinzutragen. Man bedient sich daher besonderer Kästen, und fängt hierinn den Schwarm auf, setzt ihn dann an die Klotzbunte an, und treibt den Schwarm aus den Kosten in die Bunte. Die Klotzbunten stehen unter freyem Him-

Himmel mit geringer Bedachung und zwar jede allein zwischen zwey Pfählen angebunden.

2) Die Bienenzucht in Lagerstöcken.

Solche Lagerstöcke-Bunten, bestehen aus lauter Strohringen, die mit holzernem Bande umwunden und damit zugleich aneinander geheftet sind. Dieselben haben hinten und vorne Oeffnungen resp. Deckel. Vorne ist das Flugloch, da steht auch die Brut, im hintern Theile liegt der Honig, so wie in einem ströhernen Korbe, wenn er umgelegt wird.

Die Stöcke sind gewöhnlich 1 bis $1\frac{1}{2}$ Elle lang und haben 14 bis 16 Zoll im Durchmesser. Jedoch hat man auch geringere, erstere taugen besser als Nutzstöcke, die geringern aber zum Schwärmen. Die Benützung ist dieselbe wie bey den Klotzbunten. Dieselben taugen mehr zum Nutzen des Wachs und Honigs, als der Vermehrung, jedoch lassen sie sich durch Ableger vermehren, auch durch Schwärme, jedoch nur dann, wenn dieselben nicht zu groß und dann nicht zu arg beschnitten worden sind. Diese Art der Bienenzucht ist sehr sicher und nuzbar. Erhält man einen Schwarm, so wird er, wenn er sich gut angelegt hat, ganz einfach in den Stock gebracht, indem man dem Stock das Flugloch verstopft, und den hintern Deckel öffnet, und so den Schwarm hineinstreicht. Der Stock wird sogleich wieder verschlossen, und umgelegt, so, daß er vorne weit höher als hinten liegt. Sonst, wo man aber die Schwärme schwer einfassen kann, wird der Stock selbst an den Ort hingebracht, wo der Schwarm anliegt, und die Bienen vorne zum Flugloch hineingetrieben.

Bey Ablegern wird nur in dem leeren Stocke worinn die Bienen einziehen sollen, vorne ein Gerüst von Speilern gemacht, auf welches etliche Brut

und Honigtafeln in Ordnung gestellt und befestiget werden können.

Das Beschneiden der Lagerstöcke ist sehr schwer, da man die Verhältnisse des Stocks nicht so leicht übersehen kann.

Dieselben werden nur hinten beschnitten, weil der Honig nur im hintersten Theile liegt. Da man aber nicht das Ganze übersehen kann, so muß man sich mit dem Beschneiden sehr in acht nehmen, eines Theils um nicht zu viel zu nehmen, andern Theils um nicht die Brut zu verletzen, doch dürfen alle vermoderte und alte Tafeln herausgeschnitten werden. Findet man in einem solchen Stocke vorne keinen Honig, und das Lager der Bienen tief im Stocke und sind die Tafeln hinten so ziemlich leer, so darf man dem Stocke wenig oder gar nichts nehmen.

Muß man aber sogar die Bienen füttern, so geschieht es von vorne, weil da gewöhnlich die Bienen liegen. Ist zu weit vor gebaut, so schneidet man etwas von den Tafeln zurück.

3) Die Korbbienenzucht.

Dieselbe hat vorzüglich die Vermehrung zum Zwecke. Die Körbe sind von Stroh mit Ringen, und oben zu, und gewölbt. In der Mitte haben sie ein Kreuz von 2 Stücken Holz, so wie eines im Kopfe wo die Bienen ihre Tafeln anhängen und aufsetzen können. Nun giebt es auch solche, welche oben offen — und daher nicht gewölbt sind, und welche von Zeit zu Zeit geöffnet werden können, in solchen Körben sind aber die Kreuzhölzer im Kopfringe um so nothwendiger. Solche Körbe sind bis 2 Schuhe hoch, 12, 14 bis 16 Zoll weit. Das Flugloch ist 3 bis 4 Zoll unten, auch öfters haben dieselben 2 Fluglöcher, das andere ganz

un-

unten, welches man so lange zuhält, bis der Tafelbau weit genug gegen das Flugbrett herab vorgerückt ist.

Da die Vermehrung die vorzüglichste Nutzungsart ist, so müssen die Bienen schon hienach behandelt werden. Die Körbe dürfen nicht zu groß seyn, und die Stöcke wenig beschnitten werden, damit sie um so lieber schwärmen. Die Auffassung der Schwärme in den Körben ist sehr leicht, da man dieselben überall hintragen, und die Bienen leicht hineinbringen kann. Hat man die Bienen in den Korb gebracht, so deckt man das Standbrett darüber, wendet den Korb um, und setzt ihn so lange auf einen Stuhl oder sonst erhöhten Platz dahin, wo sich der Schwarm angelegt hatte, bis alle übrigen Bienen durch das Flugloch gar eingezogen sind, und stellt ihn am Abend noch auf den Stand, und verschmiert ihn an allen Fugen.

Will man Honig und Wachs nehmen, so werden die Stöcke beschnitten, am gerathensten aber ihnen nur wenig genommen, und niemals mehr als bis 1 bis 2 Zoll über dem Flugloche. Besser ist es, die Stöcke gar nicht zu beschneiden, sondern lieber schwache Stöcke ganz umzubringen. Man kann diese Art auch magazinmäßig behandeln, wenn man die Halbscheid der Stöcke zum Schwärmen bestimmt, solche nicht beschneidet, und ehe sie geschwärmt haben, nicht untersetzt. — Die andere Halbscheid aber setzt man schon halben Mai unter, damit sie nicht schwärmen. Um denenselben Nachschwärme zu ersparen, habe ich sogleich etwas größere Körbe anfertigen lassen, und so habe ich niemals einen Nachschwarm erhalten, wodurch ich sehr gute Stöcke anziehen konnte.

Das Füttern ist leicht, da man nur das Futtergeschirr unten hineinschiebt, sollte der Stock zu

weit

weit gegen das Brett heruntergebaut haben, so schneidet man unten erst etwas heraus, damit das Futtergeschirr Platz hat.

4) Die Magazinbienenzucht.

Die Magazinstöcke bestehen entweder aus Holz oder aus Stroh, in jedem Falle sind letztere besser, besonders wenn sie nicht zu hoch sind.*) Solche sind aus mehreren gleichen, am besten kleinen Theilen zusammengesetzt, die äussern Theile oder Ringe eines Theils müssen sehr akurat gemacht seyn, damit sie alle unter sich zusammenpassen, und auf einander gesetzt werden können. Solche sind entweder viereckigt oder rund, und bestehen aus 3, 4, 6 — 8 Theilen, ein Theil ist 6, 8 bis 12 Zoll hoch und 14 bis 16 Zoll weit, und jeder hat ein hölzernes Kreuz an der oberm Seite und unten ein Flugloch. Der obere Theil hat einen Deckel, oben mit einem Loche, der herausgenommen werden kann. Je mehr Theile ein solcher Stock enthält, um so fester muß derselbe auf einander gehalten werden. Solches geschieht durch Riegel oder durch Klammern. Hiezu wird aber erfordert, daß die Bienenstände selbst auch um soviel höher sind.

Diese Art der Bienenzucht hat zum Zwecke, Wachs und Honig zu bauen, Schwärme zieht man sich nur als selbstige Nachzucht. Diese Art geht wohl am sichersten, da sie sich leichter erhalten können, selbst wenn sie sehr groß sind, als alle andere Arten. Hat man sich einmal große Magazinstöcke an-

*) Ich habe die Erfahrung gemacht, daß Magazine mit hölzernen Kästen, zwar im Sommer sehr gut und kühl sind, aber für den Winter nicht taugen. Die Bienen verkälten sich hierinn zu leicht, welches man bey Kränzen von Strohe gar nicht fürchten darf.

angezogen, so brauchen solche selbst die wenigste Behandlung, sie bedürfen keines Fütterns, nur daß man genau auf das Aufsetzen der Kränze aufmerken, und die rechte Zeit treffen muß. Hiedurch kann man die Stöcke zum Schwärmen bringen, oder das Schwärmen verhindern. Man darf in der Regel nicht eher aufsetzen, als bis der Bau dem Boden nahe gekommen ist. Kömmt man zu spät, so hat man einen oder mehrere Schwärme zu erwarten. Kömmt man zu bald, so verhütet man das Schwärmen. Ist aber einmal der Stock zum Schwärmen bestimmt, so wird dann der Schwarm in einem Kranz mit einem Deckel aufgefaßt, so wie es bey der Korbbienenzucht zu geschehen pflegt. Leichter vermehrt man aber sein Magazin durch Ableger. Man nimmt nur einen Kranz, worin Brut befindlich ist, und verbindet ihn mit einem Honigkranz, dann einem leeren Kranz, und der neue Stock ist gemacht.

Die Benützung der Magazinstöcke geschieht durch das Abnehmen der Honigkränze zur rechten Zeit. Will man sicher gehen, so nimmt man die Kränze im Frühjahre ab, nachdem die Bienen die erste Honigtracht erlangt haben. Wer geitzig ist, und weniger auf Sicherheit sieht, und gerne füttern will, nimmt die vollen Honigkränze im Herbste ab. Wie viel Kränze man abnehmen darf, hängt von deren Größe und Anzahl ab. Besteht das Magazin aus 8 Theilen, ist das Minimum 5, bey 6 Theilen 4, welche als Magazin stehen bleiben müssen.

Diese Kränze selbst lassen sich sehr leicht abnehmen. Man macht am Abend vorher die abzunehmenden Kränze ledig, und durchschneidet solche mit einem Drath, so läßt man dieselben bis zum andern Tag stehen, wo man in der Mittagszeit, wo die Bienen meistens auf dem Felde sind, den Kranz abnimmt,

und die Fugen wieder verschmiert. Die sich im Kranze aufhaltenden Bienen werden sogleich herausgetrieben. Das Ganze macht wenig Mühe.

Der Ankauf der Bienen.

Entweder kauft man alte Stöcke oder nur Schwärme. Im ersten Falle kauft man sich solche während der ersten Tracht. Wer die Verhältnisse der Bienenzucht kennt, weiß recht gut, ob der erkaufte Stock gut ist. Er schätzt ihn nach dem Gewichte, beurtheilt ihn nach der Größe und Ausdehnung des Bienenlagers, so wie des Honigvorrathes, des Flugs, der Zeit, das Alter nach der Farbe der Waben, wer aber kein geübter Bienenfreund ist, läßt sich den gekauften Stock auf einige Monate gewähren, und es ist besser, er giebt etwas mehr dafür. Die sichersten Stöcke sind dann jene Schwärme vom vorigen Jahre. Ueberhaupt muß ein guter Bienenstock schwer am Gewicht seyn, und viele Bienen haben. Das Gewicht erfährt man durch die Waage, wenn man solchen nicht schon so schätzen kann. Die Stärke der Bienen aber mittelt man aus, wenn man auf seinen Flug acht giebt, und wenn man mit dem Ohr sich an den Stock legt, und mit dem Finger anklopft. Je länger nun das Braußen der Bienen anhält, je volkreicher ist der Stock, braußen die Bienen wenig, und ist solches kurz und nicht anhaltend, so ist es ein Kennzeichen, daß der Stock arm ist. Kann man aber den Stock immer besehen, so erkennt man solchen für gut, wenn in den Tafeln noch viel Honig ist, besonders, wenn solcher in den untern Tafeln befindlich ist, ob die Tafeln rein, und in den Zellen viele Moden und Eier befindlich sind, wo nemlich die Zeit hiezu ist. Eben so gut kann man sich Stöcke im Herbste kaufen, jedoch solche nicht beschneiden lassen.

Doch übernimmt man bei dem Ueberwintern immer ein Risico. Kauft man sich aber Schwärme zur Schwarmzeit, so muß sich der Unerfahrne solche allemal für 4 Wochen gewähren lassen. Schwärme vor Johannis nur allein haben Werth. Spätere Schwärme dagegen zu kaufen, ist schon gewagt, wenn nicht der Herbst recht gut wird.

Wenn einmal die Bienen ihren Ausflug genommen haben, so soll man keinen Stock in selbigen Orte mehr kaufen, da die Bienen immer wieder zu ihrem vorigen Stande zurückkehren.

Transport der Bienen.

Wenn man Bienen von einem Orte zum andern zu transportiren hat, so wird der Bienenstock zur Nachtzeit entweder umgewendet in einem Tuche getragen, oder so gefahren indem man die Stöcke auf die Krone, auf Erbsen- oder Wickenstroh stellt und anbindet, damit solche nicht herabfallen.

Das Verhalten bey dem Umgange mit Bienen.

Bienen sind äusserst reizbare Thiere, und beschädigen Menschen und Viehe, ja öfters wollen sie manchen Menschen gar nicht dulden. Solches rührt auch viel von dem Aeussern der Menschen, so wie von der Behandlung her. Vorzüglich können sie die schwarze Farbe nicht leiden, und um die Bienen gut zu erhalten, soll man sich denenselben nur mit dem Bienenkleide nähern, den Athem so viel möglich an sich halten, nicht laut sprechen, nicht ohne Noth klopfen, und dieselben daher nicht beunruhigen. Bey Handthierungen selbst aber, nur gelassen fortarbeiten und keine große Bewegung machen. Vorzüglich aber haben die Bienen gewisse Zeitpunkte, in welchen sie

höchst reizbar sind, z. B. bey sehr heißem Wetter, wo die Bienen aus den Körben vorliegen, bey stürmischer Witterung, guter Nahrung ꝛc. besonders aber wenn an ihren Bauten handthiert wird. Man verwahrt sich gegen ihre Anfälle durch ein Bienenkleid, und durch Rauch, mit faulem Holz, oder besser halbnassen Lumpen.

§. 133.

Behandlung der Bienen im Fruhjahre vom 1sten Februar bis 1sten May.

Es werden schwerlich vor dem Februar die Bienen aufwachen, besonders wenn sie auf ihrem Stande gelassen worden sind. Im Februar kommen aber schon solche warme Tage, mit Sonnenschein, welche die Bienen zur Bewegung bringen, sie fliegen dann aus, wenn auch noch Schnee liegt, und reinigen sich vom Unrathe. Tummeln sich die Bienen munter um den Stock herum, welches man Vorspielen heißt, so ist es ein Kennzeichen, daß dem Stock nichts fehle.*) Man läßt aber die Stöcke so viel als möglich in Ruhe, und sucht allmähliges Erwachen der Bienen abzuhalten, solches geschieht, daß man die Stöcke auf ihren Plätzen nicht zu weit vorrückt, und bey Sonnenschein die Rolle von dem Bienenstande herabläßt. Hat nun im Februar einige Tage laue Witterung angehalten; und man bemerkt an den meisten Bienenstöcken Bewegung, dann bringt man die Rolle weg, und untersucht alle Stöcke.

Zu-

*) Die Bienen fliegen hiebey verkehrt vom Stocke ab, und tummeln sich in kreisförmigen Flügen in der Luft um den Bienenstand herum.

Zugleich wird jeder Stock vom Flugbrett losgemacht, das Flugbrett gewechselt, und im Stocke selbst nachgesehen, jedoch ohne die Bienen zu beunruhigen. Nun beobachtet man seine sämmtlichen Stöcke an einem sonnenreichen Nachmittage, ob dieselben vorspielen, und bemerkt alle jene, so dieses nicht thun. Solche werden nun nach einigen Tagen wieder untersucht, und zwar in der Art; man treibt die Bienen mit Rauch aufwärts, und untersucht die Tafeln, ob sie nicht schimmlicht sind, oder keine todten Bienen dazwischen stecken, und nimmt solche heraus. Findet man kranke oder weisellose Stöcke, so bringt man letztere sogleich ganz weg.

Die Ursachen der Schwäche der Stöcke waren entweder große Kälte, Mangel an Nahrung, z. B. Faulbrut, Weisellosigkeit. Hiebey werden die Stöcke gemustert.

Die Musterung der Bienenstöcke.

Solche geschieht im Frühjahre und im Herbste, Erstere, wenn die Bienen wieder rege geworden, bey Eintritt wärmerer Witterung. Es wird hier ein Stock um den andern untersucht:

1) nach dem Gewichte. Man muß das Gewicht, jeder Art Behältnisse kennen lernen, und abwägen. Weiß man solches und man wägt im Frühjahre die Stöcke; so läßt sich leicht ausmitteln, wie viel Gewicht die vorhandenen Bienen, der Honig und das Wachs haben. Ueberhaupt rechnet man dann nach der letzten Tracht vom Monat Oktobr. an, das Gewicht für einen Schwarm bis 40 Pfund, für einen alten Stock, bis 50 Pfund sammt Korb und Flugbrett.

2) Nach dem Gesichte, indem man den Stock aufhebt, dem

dem Bienenlager und dem Honnigvorrathe nachspürt.

3) nach dem Zustande desselben, ob der Stock nicht schon Mangel leidet, ob er nicht krank, nicht weisellos, nicht unrein ist rc. Die moderigten Tafeln werden sogleich ausgeschnitten, der Stock selbst aber gereiniget.

Hat der Stock noch Volk genug, und wenig Honigvorrath, und sonst keinen Fehler, so bemerkt man denselben um ihn zu füttern.

Hat aber der Stock Honigvorrath, so bemerkt man solchen, um ihn, bey Angehung der ersten Tracht seinen Ueberfluß abzunehmen, entweder durch das Beschneiden, oder durch das Abnehmen von Honigkränzen.

Fehlerhafte, besonders kranke, oder weisellose Stöcke sucht man, wo es möglich zu kuriren, sonst aber bringt man solche sogleich ab.

Im Frühjahre muß man soviel als möglich seine Stöcke zu erhalten suchen, wenn sie auch Futter kosten sollten, da sie solches ganz sicher ersetzen.

Die andere Zeit zum Untersuchen der Stöcke geschieht im Herbste nach der letzten Tracht. Solches geschieht einzig durch die Schätzung nach dem Gewichte.

Am besten ist es, man sucht die schwersten aus, um sie als Zuchtstöcke zu überwintern. Schwache kann man vereinigen, oder um sich doch Vorrath an Honig zu schaffen, umbringen. Solches ist weit zweckgemäßer, als wenn man von jedem Stocke etwas ausschneidet.

Das Beschneiden, Zeiddeln.

Bienen zu beschneiden ist bey den 4 Arten der Bienenzucht nur einzig die rechte Zeit im Frühjahre, wenn

wenn die 1te Honigtracht angefangen hat, und bey warmer Witterung.

Regel ist es, daß man ja darauf denke, daß die Bienen sobald als möglich wieder fortbauen und nicht verzogen, deshalb darf man nicht zu viel auf einmal ausschneiden, auch muß man solches nicht bey kalter Witterung geschehen lassen. Man wählt hiezu einen trüben — aber nicht regnerischen Tag, die spätern Nachmittagsstunden.

Man braucht zu diesem Geschäfte selbst, ein vollkommenes Bienenkleid mit wollenen Handschuhen, zwey Bienenmesser, eine langstielichte Gabel, leere Gefäße, einige Federkiele und einen Tisch. Ich brauchte niemals Rauch dazu. Dann nimmt man noch jemanden um hülfreiche Hand zu leisten und macht einen Stock um den andern los, macht die Deckel auf, die Körbe legt man auf die Seite. Zuerst richtet man seinen Blick auf die Einrichtung des Baues, den zweyten Blick aber auf die Brut und das Lager der Bienen. Nun scheidet man nach dem Gewichte des Stocks gleich so tief in die äussere Tafel, als man glaubt herausnehmen zu wollen. Die beeden Enden am Korbe macht man mit dem langen Meisel oder Messer los, und spießt das ausgeschnittene Stück mit der Gabel an, und legt es entweder in das Honig oder Wachsgefäße, je nachdem solche nur Wachstafeln oder Honigtafeln sind. Nun wird in gleicher Reihe fortgeschnitten. Man entdeckt dann die Brut leichter so wie leere oder mobrigte Tafeln, welche alle herausgenommen werden müssen. Findet man aber leere Tafeln hinter dem Brutneste, und man entdeckt in einer solchen Tafel fließenden Honig, so muß man einhalten, denn in der nächstfolgenden Tafel liegt ganz sicher die Brut.

Der Schnitt muß ganz gleich und leicht geschehen, sonst drückt sich das Wachs zusammen, und

die

die Tafeln zerreißen; deshalb muß man das Messer immer dabey abputzen. Das Ganze muß äußerst eilig geschehen, um den Stock wieder auf den Stand zu bringen.

Der Handlanger muß eben so thätig dabey seyn, er spießt die abgeschnittenen Tafeln an, bringt den Honig weg, deckt solchen zu, setzt die Stöcke hin und her, verschmiert solche, während der Beschneider einzig seine ganze Aufmerksamkeit auf die Bienen richtet.

Sobald ein Stock beschnitten ist, wird er sogleich wieder auf das Flugbrett gesetzt, ringsum wohl verschmiert, und auf seinen alten Stand gebracht.

Zum Beschneiden gehört ein fester — gewandter und erfahrner Mann, da dieses Geschäft eine sehr große Strapatze ist, wenn viele Stöcke mit einander beschnitten werden.

Ist man mit der Visitation aller Stöcke fertig, und die Witterung wird wärmer, so schiebt man alle seine Stöcke bis an die Balken vor, und verschmiert alle Zusammensetzungen und alle Nebenöffnungen der Stöcke auf das genaueste. Dasselbe muß so oft widerholt werden, als man eine Verschiebung bemerkt. Deßhalb müssen von Zeit zu Zeit die Stöcke untersucht werden, ob sie keine Neben-Oeffnung haben. Nun hat man nichts weiter zu thun, als die mangelleidenden Stöcke zu füttern, und seine Stöcke zu beobachten. Ein Zeichen von der Güte der Stöcke ist, wenn im Frühjahre sich zeitig Drohnen sehen lassen, und wenn dieselben erst spät abgewürgt werden, und wenn die Stöcke ihr Flugloch gut besetzt halten, und die Bienen reich mit Höschen einfliegen, und zwar, wenn sie weiter unten an dem Stock anfliegen, und geschäftig erst in das Flugloch einziehen.

Fre-

Treten späterhin noch kalte Nächte ein, so setzt man so lange, als solche andauern, die Stöcke auf dem Stande zurück, und läßt die Rolle am Stande Abends nach 4 Uhr ganz herab, bis frühe nach 9 Uhr. Besonders gegen solche späte Fröste muß man seine Stöcke verwahren, da dieselben verderblich auf die junge Brut zu dieser Zeit wirken, aber ja nicht den Ausflug versperren.

Das Füttern der Bienen.

Solches ist bey alten Stöcken manchmal im Frühjahre, oder bey jungen Schwärmen nothwendig. Letztere werden mit Nutzen wenigstens 8 Tage lang gefüttert, man giebt ihnen nur auf einmal eine untere Kaffeeschaale voll Honig. Das Füttern der alten Stöcke im Frühjahre ist sehr mühsam, da nur zu oft die Witterung noch kalt ist, und die Bienen nicht gerne anbeißen wollen. Auch alte Stöcke wenn sie beschnitten worden, füttert man gerne bis 8 Tage wie die jungen Schwärme, besonders, wenn nach dem Schneiden kalte oder feuchte Witterung eintritt.

Da die Bienen sehr langsam und sparsam zehren, und um sie nicht zu oft zu beunruhigen, so giebt man immer eine größere Quantität Futter auf einmal. Man fängt mit den Füttern an, sobald die Witterung warm wird. Das Füttern selbst geschieht auf vielerley Arten. Die bekannteren sind, man bringt ein Halbseidlein Honig in ein Glas, welches mit Papier unterbunden ist, und in welches kleine Löcher gestochen sind, wodurch der Honig tropfenweis heraussickert, oder man bringt den Honig auf einen flachen irdenen Teller, legt kleines Fichtenreiß oder Stroh darüber, und setzt solchen untern Stock, nachdem man, wenn zu weit herunter gebaut seyn sollte, soviel an den untern Waben herausschneidet.

Man

Man füttert zu frühe, — oder Abends, aber ja nicht bey Sonnenschein zur Mittagszeit. Ist die Witterung zu kalt, so muß man in warmen Zimmern füttern. In der Regel, dauert die Zeit zum Füttern, bis die Bienen die erste Honigtracht erlangt haben, weshalb man sich immer mit einem Futtervorrathe vorgesehen haben muß.

In jeder Gegend sind gewisse Futtertrachten für Bienen hergebracht. Im Allgemeinen ist die erste Futtertracht im Merz und April, die Heidelbeertracht, die Weiden und die Baumblüthe. Im Sommer ist die zweyte Tracht, der Klee, der Raps, sonstige Feld- und Wiesenblumen, die Linden, das Heidekorn und die Wicken. Die dritte Tracht im Herbste ist das Heidekraut und Wiesenblumen. Die stärkste Honigtracht fällt allemal nach Johannis in die letzten Tage des Monats Junii, und die erste Hälfte des Monats Julii, wo auch die meisten Honigthaue fallen. Haben daher bis halbem Julii sich die Stöcke mit dem Wintervorrathe noch nicht versehen, so steht es mit solchen Stöcken schlecht, da sich auf die Herbsttracht nicht immer zu verlassen ist.

Deshalb muß bey Errichtung einer Bienenzucht zuvor in der Gegend ausgemittelt werden, welche Arten dieser Honigtrachten, und ob solche zusammen oder einzeln oder andere Arten vorhanden sind, um sich mit dem Vorrathe zur Fütterung auslangend vorsehen zu können.

Am besten und sichersten füttert man reinen Honig, in den Waaben selbst, jedoch nur von gesunden Stöcken. Honig aus kranken Stöcken soll man niemals verfüttern. Sonst füttert man auch den mit Wasser verdünnten Nachzug des Honigs, so wie er weiter unten beschrieben ist. — Honigsurrogate zu

füttern,

füttern, kann nur die höchste Noth erheischen. Solche Surrogate sind: Zucker, Malzsyrup, Runkelrübensaft, eingekochter Obst und Weinmost. Besser ist es, solche mit reinem Honig zu vermischen.

Feinde der Bienen im Frühlinge.

In dieser Zeit, so wie im Herbste, sind die vorzüglichsten Feinde der Bienen: die Raubbienen. Gewöhnlich zieht man dieselben entweder selbst herbey, wenn man:

1) bey Sonnenschein und offen füttert, oder,

2) die Ritze und Nebenöffnungen des Stockes nicht alle verschmiert —

3) weisellose Stöcke auf dem Stand dultet, oder

man zieht selbst Raubbienen, wenn man schwache Stöcke nicht füttert, und dieselben in andern Stöcken Eingang finden.

Raubbienen erkennt man, wenn man öfters genau auf die Fluglöcher acht giebt, und Bienen bemerkt, welche rasch gegen das Flugloch anfliegen, aber schnell wieder wegfahren, sie suchen immer gerade in das Flugloch einzudringen.

Bemerkt man solches, so darf man nur weiter acht geben, sogleich werden dieselben von den Bienen im Stocke herausgestossen und verfolgt, und nun darf man sogleich diesen Stock in Aufsicht nehmen, und den Räubern nachspühren, ob sie nicht auf dem nehmlichen Stande sind.

Hat man auf seine Stöcke genau acht, so wird dieser Fall gar nicht vorkommen, und wenn es doch übersehen worden seyn sollte, und die Räuberey ist noch nicht zu arg, so verblendet man das Flugloch, in-

indem man ein Kartenblatt schief darüber steckt, so, daß keine Biene mehr gerade in das Flugloch fliegen kann. Hat aber die Räuberey überhand genommen, dann schaffe man den Stock sogleich bey Seite. Hat man aber selbst auf dem Stande Raubbienen, so untersuche man den Stock, ob er nicht weisellos ist, und in diesem Falle, schaffe man ihn weg, sonst darf man ihn nur gegenseitig verstellen. Alle andern Feinde lassen sich leichter abhalten, hievon weiter unten.

Ameisen bringt man dadurch weg, daß man an die Stöcke Asche streuet, oder Wagenschmier an die Stände.

Das Transplantiren der Bienen.

Bey einer gewöhnlichen Bienenzucht, besonders bey alten Stöcken, werden auch öfters die Behältnisse zu alt, und taugen nicht weiter, weil man aber die innere Einrichtung zu erhalten wünscht, so bricht man solche im Frühjahre bey guter Tracht aus, und setzt solche in einen leeren andern Stock und befestiget sie und treibt die Bienen dort hinein. Solches wird nur bey großen Lagerstöcken und Klotzbunten nöthig werden können. Allein, die Spielerey abgerechnet, hat solches für die Bienenzucht, auch gar keinen Werth.

Das Behandeln der Bienen im Sommer vom 1 May, bis 1 Sept.

Sind die Stöcke im Monat May hinüber gebracht, so hat man sich auf das Vermehren derselben vorzusehen.

Von Vermehrung und Erhaltung der Bienen.

Vom Verlegen.

Wenn man einen Bienenstock an Ort und Stel-

le eines andern hinstellt, damit die Bienen des bisher allda gestandenen, in den hergestellten Stock einziehen, und sich anbauen, oder diesen Stock verstärken, so heißt man solches Verlegen.

Solches geschieht nur im Anfange des Sommers, oder besser nach der erstem Honigtracht.

Die Absicht beym Verlegen ist:

1) schwache Stöcke
   a) solche die aus dem Winter kommen,
   b) junge Schwärme durch volkreiche Stöcke zu verstärken,
2) Ableger zu machen.

ad 1) Schwache alte Stöcke durch volkreiche Stöcke verstärken, ist ein großes Wagniß, welches voraussetzt, daß man seiner Sache sehr gewiß seyn muß.

a) muß man die Zeit, die Fruchtbarkeit des Jahrs, die Honigtrachten der Gegend erwägen, daß sich der Volkabgebende Stock zur rechten Zeit durch seine Brut wieder erhohlen kann,

b) muß man die Brut des starken Stocks untersuchen, ob er auch noch eine lebendige und fruchtbare Mutterbiene habe, welches man daraus erkennt, wenn unter der Brut viele Eier enthalten sind,

c) eben so muß man von der Brut des schwachen Stockes überzeugt seyn, daß sie eine fruchtbare Mutterbiene und Brut von jedem Alter habe, und ob der Stock sammt Brut gesund ist,

d) muß der schwache Stock noch einen Honigvorrath haben, da man nicht füttern darf;

e) endlich, ob sich die Bienen gegenseitig vertragen und annehmen.

Ueber-

Ueberhaupt ist darauf zu sehen, daß die Bienen des volkreichen Stocks nicht auf einmal in den schwachen Stock einziehen, deshalb stellt man den volkreichen Stock etwas entfernt von dem Orte, damit die in einem an den Ort des schwachen Stocks gestellten leeren Behältnisse sich versammelten Bienen, nicht auf einmal zufliegen, sondern von der Seite gezogen kommen können.

Schwärme mit ihren Mutterstöcken zu verlegen, ist am leichtesten, und geschieht auf die nemliche Art. Solches geschieht besonders da mit dem größten Nutzen, wenn die Mutterstöcke noch Nachschwärme ausstoßen wollen, wo es aber gleich nach dem ersten Schwarme geschehen muß. Aber eben so kann man junge Schwärme, die aber eine fruchtbare Mutterbiene haben, mit andern volkreichen Stöcken verlegen, die keine Lust mehr zum Schwärmen haben, welches auch besonders nützlich ist.

2) Das Verlegen zum Behufe Ableger zu machen, beschreibt Herr Lukas.

Das Verlegen wird auch zu Ablegern gebraucht, welche durch den sogenannten Betrug gemacht werden sollen, als z. B. bey Klotzbunten, Lagerstöcken und Magazinen, in welche vorher Brut und Honigtafeln, wenn noch keine darinn befindlich sind, müssen eingespeilert werden.

Dies ist aber die schwerste Art des Verlegens unter allen, weil die Bienen, wenn sie ihren Stock und ihre Mutterbiene nicht finden, bey der Brut zu bleiben, keine Lust haben, sondern wieder aus dem Stocke brechen, und auf allen Seiten umher zu suchen anfangen, dies treiben sie fast den ersten ganzen Tag. Wer es nun dabey versiehet, und die Bienen nicht blendet, daß sich etliche wieder auf ih-

ren Stock oder einen andern in der Nähe finden, welcher die fremden Bienen annimmt, daß sie einmal singende Schildwachen ausstellen können, der erhält die andern an Ort und Stelle alsdann nicht, weil sie sich alle, nach den singenden Schildwachen hinziehen.

Damit dies nun in Zeiten verhütet wird, so dürfen vors erste die Stöcke so nahe nicht beysammen liegen oder stehen, vors zweyte werden mit großen Tüchern Blenden gemacht, die sie bey dem Einfluge auf den Ort des Ablegers beschränken, und von den andern Stöcken abhalten. Sind die Bienen von dem verlegten Stocke gut abgegangen, so reißt er am 3ten Tage seine Drohnenbrut heraus, und fliegt in neun Tagen nicht. So gefährlich dies auch scheint mit dem Verlegten auszusehen, so schadet es doch dem Stocke nichts. Schon im ersten Tage erkennt man ob das Verlegen gerathen ist, das ist, ob sich die Bienen vertragen, wenn sie nemlich mit einander ein und ausfliegen, wo aber die Bienen im Stocke herumlaufen, und sich nicht zusammenlegen, sondern zum Flugloch hinaus eilen, da fehlt es an Mutterbienen und Brut und der verlegte Stock muß schleunig wieder an seinen Ort geschaft werden, ehe die Bienen in andere Stöcke verfliegen.

In jedem Falle ist es für den verlegten Stock besser, wenn der Verleger, nach dem man gesehen, daß er genug Bienen erhalten, sodann auf eine Stunde weit entfernt fortgeschaft, und auf einen andern Stand aufgestellt werden kann, so käme der Verlegte wieder auf seinen Ort. Den Verlegten darf man aber nicht eher, als bis zu Ende der Tracht wieder zurückbringen.

Vom Vereinigen.

Man hat hiebey den nemlichen Zweck als mit dem Verlegen, nemlich einen schwachen Stock durch fremde Bienen, aus einem andern Stocke zu verstärken. Beym Verlegen will man nur einige fremde Bienen dem schwachen Stock zuführen, beym Vereinigen aber werden 2 Stöcke ganz zusammengebracht.

Man vereiniget nur solche Stöcke, welche im Frühjahre mutterlos sind, und noch Honigvorrath haben, und Schwärme von einerley Art. z. B. 2 Haupt- oder 2 Nachschwärme. Schwärme vereiniget man entweder im Stocke, oder wenn sie gleich zusammenfallen, oder man bringt einen Schwarm zum andern im Stocke.

Bey der Korbbinenzucht ist die Vereinigung sehr leicht, bey den andern Behältnissen schon schwieriger.

Bey den andern Behältnißarten aber, schneidet man Tafeln aus, und bringt eine nach der andern mit den Bienen die daran hängen, sogleich in den neuen Stock. Bey Magazinstöcken nimmt man einem guten Stocke den untern Ring und setzt 2 leere Ringe auf denselben und trommelt aus einem andern Stocke einen Schwarm Bienen ein. Eben so geschieht es bey einfachen Körben, wo man nur einem guten Stocke einige gute Bruttafeln ausschneidet, und sie mit einigen leeren Tafeln in einen Korb bringt und einen Schwarm hier eben so eintrommelt.

Um Schwärme zu vereinigen, hat man zu beobachten, ob man zwey Schwärme vereinen will, welche an einem Tage zusammenfallen oder wenn der eine Schwarm schon eingefaßt ist, man den andern damit vereinigen will.

Fallen 2 Schwärme an einem Tag zusammen, so

so lassen sie sich gleich in einen Stocke zusammenfassen, nur muß man darauf sehen, ob es Schwärme von einerley Art sind. Fällt ein Hauptschwarm mit einem Nachschwarm zusammen, so muß man erstern zuerst einschlagen.

Am leichtesten lassen sich zwey Nachschwärme von einem Tage vereinigen.

Will man aber einen jungen Schwarm mit einem Nachschwarme vereinigen, nachdem ein Schwarm schon sich im Stock angebaut hat, so kömmt alles das in Anwendung, was von der Vereinigung zweier ganzer Stöcke schon oben bemerkt worden ist.

Die beste Zeit der Vereinigung ist im Frühjahre oder zur Schwarmzeit in der Dämmerung. Im Herbste wird solche äusserst schwer anschlagen.

Das Schwärmen.

Nur vollgebaute und Bienenreiche Stöcke schwärmen, wenn sie sonst kein Unfall getroffen hat. Sieht man daher auf Vermehrung, so muß man seine Stöcke schon hienach behandeln, daher denselben ihren Honigvorrath lassen, damit sie recht Brut ansetzen, denn viel Honig erzeugt viele Bienen, und viele Bienen viel Honig. Hat man daher nur vollkommene Stöcke, so macht sich die Vermehrung von selbst; wo solches aber nicht ist, muß man erst zur Kunst seine Zuflucht nehmen.

1) Die natürliche Vermehrung durch eigentliches Schwärmen.

Die rechte Zeit des Schwärmens ist vom halben Maii bis Johannis. Es bleibt nicht alle Jahre die nemliche Zeit, da das Schwärmen sich einzig

nach

nach den Honigtrachten richtet. Je wärmer das Frühjahr ist, um so eher kömmt die Schwarmzeit herbey, um so besser ist es aber auch für die Bienenzucht. Frühe Schwärme sind gewöhnlich die besten, weil sie noch die vorzüglichste Honigtracht genießen können. Schwärme nach Johannis gerathen selten. Daher soll man auch seine Stöcke nicht mehr schwärmen lassen, solches hat man ganz in seiner Gewalt, entweder daß man dem Stocke bey Zeiten einen Untersatz giebt, oder daß man dieselben im Frühjahre stärker beschneidet. Deshalb ist es auch gut, daß man frühe Schwärme in guten honigreichen Jahren frühzeitig untersezt, damit sie keine sogenannten Jungferschwärme ausstoßen, welche die Stöcke ruiniren.

In der Regel sollten dann alle Stöcke schwärmen, allein solches geschieht nicht immer, und in manchem Jahre schwärmen Stöcke gar nicht. Hieran trägt die Unvollkommenheit des Stocks die Schuld, denn in diesem Falle fehlt es richtig an einer überflüssigen Menge des Volks für einen Stock oder an der Brut, auch öfters an einer Mutterbiene.

Große Bauten, welche mit dem Schwarme im Misverhältnisse stehen, schwärmen nur äusserst schwer, dagegen kleine Bauten, welche große Schwärme gefaßt haben, schwärmen einigemal, wenn man sie nicht stärker beschnitten hat.

Große Stöcke dagegen schwärmen gar nicht, wenn sie stark beschnitten, oder die Brut beym Beschneiden verlezt worden, oder überhaupt, wenn die Witterung zu kühl und die Honigtrachten mager sind.

In der Schwarmzeit hat man dann folgendes zu beobachten.

1) Bie-

1) Bienen schwärmen gewöhnlich von frühe 9 bis Nachmittags 2 Uhr, selten bis 3 Uhr, und nur an heitern warmen Tagen.

2) Deshalb muß man in dieser Zeit seine Bienen genau beobachten oder beobachten lassen.

3) Merkt man nun frühe an einem solchen Tage, daß die Bienen eines Stocks gering fliegen, sich am Stocke herauslegen, unruhig thun, und daß einige sich wie im Kreise drehen, daß späterhin sich am Flugloche Drohnen sehen lassen, und geschäftig wieder zurückgehen, dann erfolgt noch selbigen Tags ein Schwarm. Will nun der Schwarm ausziehen, so wird die Unruhe der Bienen noch größer; in dem Augenblicke stürzt sich ein Strom Bienen zum Flugloche heraus, schwebt einigemal im Kreise umher und legt sich alsdann an einem Orte auf einen Klumpen beysammen an. Man läßt den Schwarm ruhig ziehen, bis er sich angelegt hat. Dann eilt man ihn aufzufassen.

Vom Einschlagen der Schwärme.

Um die Schwärme leicht einfassen zu können, ist es gut, wenn nicht zu hohe Bäume in einiger Entfernung um den Bienenstand herumstehen, oder auch Zäune, wo aber solches nicht ist, setzt man während der Schwarmzeit 12 bis 15 Schuhe hohe Stangen, auf welche man leichte Räder steckt herum und belegt solche mit grünem Reisig. Legen sich nun die Schwärme niedrig oder so an, daß man leicht dazu kommen kann, so streicht man den Schwarm mit einem Flederwisch welcher naß gemacht ist, in das, in Bereitschaft gehaltene Gefäße. Liegt der Schwarm an einem Baumast, so schüttelt man den Schwarm in das untergehaltene Gefäß. Liegt der Schwarm

Schwarm in einem Gebüsche, so sucht man die Bienen mit Rauch heraus zu treiben. Legt sich der Schwarm an einem zu hohen Orte an, so besprüzt man ihn mit Wasser oder schüttelt ihn herunter.

War der Schwarm in einen hohlen Baum, oder Mauerloch gefallen, so bringt man weiter unten Oeffnungen an, und bläßt Rauch ein. ꝛc. Wollen sich aber die Bienen nicht anlegen, oder machen sie Miene durchzugehen, so besprengt man sie von der Seite wo sie hinaus wollen mit Wasser, oder thut einen Flintenschuß.

Fallen bey großen Bienenständen Schwärme zusammen, so sucht man dieselben sogleich mit einander einzufassen, breitet sie auf einem Tuch aus, und sucht die Mutterbienen heraus, welche man in einen drähthernen Geschirr verwahrt, und auseinander auf dem Tuche hinsetzt. Es werden sich dann zu jeder nach und nach ihre Bienen wieder zusammenfinden. Kommen mehrere Schwärme schnell nach einander, so, daß man nicht Zeit hat, sie zu fassen, so deckt man Körbe, oder Tücher, oder Rinden über sie, und bringt sie nach und nach ein.

Nachschwärme.

Unvermuthet erhält man von guten volkreichen Stöcken, nachdem sie schon einen Schwarm ausgestoßen haben, noch einen, manchmal 2 Nachschwärme, selbst von frühen Schwärmen, bey warmer Witterung einen Nachschwarm (Jungfernschwarm.) Von den Vor- und Hauptschwärmen kann man es nie bestimmt wissen, welchen Tag sie ankommen, aber die Nachschwärme kündigen sich den Tag vor ihrer Ankunft durch das Rufen ihrer Mutterbienen an, deren Töne durchdringend laut uit, uit ꝛc. gehört werden. Nach 21 Tagen aber schwärmt der Stock nicht mehr.

Wie der Jahrgang ist, hienach richtet man sich, ob die Schwärme noch so viel eintragen können, um sich den Winter über zu ernähren oder nicht, und hienach läßt man sie stehen oder vereiniget sie mit andern Stöcken, oder schaft sie weg.

2) Die künstliche Vermehrung, Ableger machen.

Nicht immer genüget die natürliche Vermehrung, da die Schwärme viel Aufmerksamkeit erfordern, auch die Stöcke nicht immer oder nicht zur rechten Zeit schwärmen wollen, man nimmt daher zur künstlichen Vermehrung der Bienen, mit mehr Sicherheit seine Zuflucht. Doch sezt leztere nur Honig und Bienenreiche Stöcke voraus, und ein genaues Voraussehen der folgenden Honigtracht. Man hat mehrere Arten Ableger zu machen.

a) Ableger mit einer lebendigen Mutterbiene, die den Schwärmen gleich sind.

1 Durch eine Absonderung blos mit den Bienen.

Es versteht sich, daß solches nur bey der Korbbienenzucht möglich ist. Man sucht nemlich aus einem guten volkreichen Stocke eine Mutterbiene mit der nöthigen Anzahl Bienen heraus und in einen leeren Korb zu bringen. Solches geschieht am leichtesten durch das Austrommeln.

Man verschmiert dem Stocke das Flugloch, hebt ihn sammt dem Flugbrett ab und sezt ihn mit der Krone in ein Loch in der Erde, wenn man das Flugbrett wegnimmt, sezt man geschwinde einen passenden leeren Korb auf, dessen Flugloch — seine alle übrige Oefnungen man verschließt. Wo beide Körbe zusammenstoßen, bindet man ein leinen Tuch herum, damit keine Bienen durch die Fugen kommen können.

Nun nimmt man 2 Stäbe, und fängt an der Krone auf beiden Seiten des Stocks zu trommeln an, bis man hört, daß sich Bienen in den obern Korb gezogen haben, solches dauert eine Viertelstunde.

Man stellt dann den Mutterstock auf seinen alten Platz, den Ableger aber weit davon. Beobachtet alsobald den jungen Stock, und bemerkt man, daß mehrere Bienen aus dem Flugloche heraus gelaufen kommen, und ausser dem Korbe herumsuchen, so ist die Operation angeschlagen, wenn aber die Bienen so ruhig im Stocke hängen bleiben, so darf man alle Augenblicke erwarten, daß der Schwarm der Mutterbiene wieder zufliegt.

Dann muß man auch darauf sehen, ob der Stock nicht zu viel Bienen erhalten, oder der alte Stock nicht zu viel verlohren hat. Ein solcher Schwarm kann 4 bis 5 ℔ am Gewichte haben.

Da aber nur zu oft von solchen Ablegern wieder viele Bienen den Mutterstöcken zufliegen, so ist es sehr gut, wenn man solche Ableger am Abend noch auf einige Tage, in ein anderes Ort versetzt.

Der alte Stock kann auch noch einen Nachschwarm ausstoßen, weshalb man 14 Tage lang solchen genau beobachten muß, und bemerken, was oben von Nachschwärmen gesagt worden ist.

2) Durch eine Trennung und Theilung des Mutterstockes.

Diese Art ist nur bey Magazinstöcken anwendbar. Man nimmt von einem Magazin einen Theil, jedoch muß man darauf sehen, daß auch jeder Theil Brut hat. Hat der eine Theil keine Brut, so muß man eine Mutterbiene eintreiben. Hiebey muß man

auch dafür sorgen, daß sogleich Volk genug mit aufgenommen werde. Die auf solche Art erhaltenen Ableger werden dann eben so, wie die vorgehenden, nach dem Austrommeln behandelt.

b) Ableger die keine lebendige Mutterbiene, aber zur Erzeugung derselben gute Brut haben, und den Mutter- oder Schwärmstöcken gleich sind. Diese Art wird bey Klotzbeuten und Lagerstöcken angewendet, und heißt der Ableger durch Betrug. Das einzige Augenmerk hat man hier auf das Ausschneiden des nöthigen Theils Brut zu richten. Man muß aber hiebey die Lage und die Brut sehr genau kennen, hienach schneidet man aus einem Stocke ein Stück Bruttafeln Handgroß aus, welche Eyer, vorzüglich aber junge dreytägige Maden, die noch gekrümmt am Boden ihrer Zellen liegen, enthalten. Dieselbe darf nicht in Drohnentafeln mit großen Zellen, sondern muß in Arbeitsbienentafeln mit kleinen Zellen erzeugt seyn. Will man ganz sicher gehen, so schneidet man die ganzen Bruttafeln aus, schneidet noch ein paar Honigtafeln heraus und befestiget solche im leeren Stock neben einander, und nun sucht man ein paar Hände voll Bienen gleich mit hinüber zu bringen.

Solche Art der Vermehrung geht etwas langsam, dieselbe läßt sich aber dadurch befördern, daß man für eine junge Mutterbiene sorgt, und dieselbe hiezu frühzeitig in den Stock bringt.

Vom Auf- und Untersätz geben.

Wenn man nach Johannis, wo kaum mehr ein Schwarm zu erwarten ist, seine sämmtlichen Stöcke beobachtet hat, und eine gute Tracht zu hoffen ist, so kann man denenselben Auf- oder Untersätze geben.

Schon

Schon früher kann man bey allen Bienenzuchtarten durch das Auf- und Untersätzgeben, das Schwärmen verhindern. Selbst frühe Schwärme können noch bey reicher Sommerhonigtracht, einen Auf- oder Untersatz erhalten. Nur darf man durch zu viel Raumgebung die Bienen nicht zaghaft machen, daher nicht eher untersetzen, als bis der Bau 2 Zoll vom Flugbrette entfernt ist, und nie früher als Ende Maii. Mit dem Anfange des Augusts hört das Untersetzen auf.

Am besten ist es, wenn 2 Mann zusammenhelfen. Gegen Mittag, wo die meisten Bienen im Felde sind, bricht man den Stock rasch los, hebt ihn auf, und im Augenblicke schiebt der andere den Untersatz darunter, oder setzt den Aufsatz auf. So läßt man den Stock ruhig bis zur späten Dämmerung, wo man die Fugen verschmiert. Man muß zu diesem Ende einen hinlänglichen Vorrath passender Auf- und Untersätze schon bey der Hand haben.

Die Behandlungs-Art der Bienen im Herbste.

Vom 1sten September bis Martini.

Anfangs des Septembers, an einem heitern Tage untersucht man seine sämmtlichen Bienenstöcke,*) zugleich wiegt, oder schätzt man die Stöcke. Man behält sich zur Aufzucht die bessern Stöcke vor, und darf daher solchen nichts nehmen. Ich hielt es mit meinen Bienen folgendermassen. Bis ich mir die bestimmte Anzahl Stöcke selbst erzogen hatte, nahm ich auch keinem Stock durch Zeideln etwas von seinem Honigvorrathe. Ich begnügte mich nur einzig mit

*) Jene Stöcke, welche zu Michaelis ihre Drohnen noch nicht abgewürgt haben, scheinen verdächtig.

mit dem Aufsatze, und erhielt hierinn alle Jahre so viel Honig, um doch einen Vorrath zum Füttern zu haben. Dann aber verfuhr ich im Herbste damit folgendermassen:

Die jungen schwachen Stöcke untersuchte ich, ob ihnen nichts fehle, und, wenn ich an ihnen sonst keinen wesentlichen Fehler bemerkte, so wurden dieselben zur Zucht zurückgestellt. Ueberhaupt wurden so viel zurückgestellt, daß ich im nächsten Jahre, von jedem Stock einen Schwarm, somit meine bestimmte Zahl immer voll erhalten konnte. Die alten Stöcke wurden dagegen ausgemerzt, und nur so viel davon beibehalten, als ich in diesem Jahre weniger Schwärme erhalten hatte. Diese alten guten Stöcke wurden nun nach und nach verkauft, oder wann sich keine Käufer fanden, umgebracht. Und auf diese Art war ich stets sehr glücklich, und büßte auch in 6 Jahren nicht einen Stock ein. Hiebey hatte ich besondere Gelegenheit, vor Winters die alten Stöcke sehr gut zu verkaufen.

Ich konnte bey etwas mehr Aufmerksamkeit, meine Stöcke selbst in sehr langen Wintern, und schlechten Jahren, sehr gut durchbringen und füttern, und doch noch alle Jahre eine sichere Aerndte machen. Mit Magazinstöcken, war ich nicht so glücklich, und hatte auch in glücklichen Zeiten keine so sichere Aerndte: deßhalb suchte ich ein Mittel zwischen den einfachen und Magazinstöcken zu treffen, welches mir bisher sehr gut gelungen ist. Freilich wollten mich öfters die gesunden Bienenstöcke, und die fleißigen Thierchen dauern, allein ich dachte, eben so leicht, könnten sie im kommenden Winter umkommen, und des Gewinns halber hält man nur Bienen.

Gan-

Ganze Stöcke, wenn sie getödet werden sollen, verschmiert man das Flugloch, und hält eine angezündete Schwefelstange nur bis 4 Minuten lang durch das Deckelloch, bis auf den Boden des Korbs herab, wodurch alle Bienen ersticken. Dann kann man sie gelegenheitlich ausschneiden. Dieselben werden immer auf die Krone gestellt, wenn sie längere Zeit stehen sollen.

Die geärndteten Honigwaben thut man in einen großen irdenen Hafen, in dessen Boden 2 bis 4 kleine Löcher nebeneinander gebohrt sind, und welche Löcher aber immer wieder mit Thon gut verschmiert seyn müssen. Den Hafen sezt man etwas entfernt an ein Feuer, auf dem Küchenheerde, und läßt ganz sachte Honig und Wachs nur warm werden, daß es wie Brey wird, nnd rührt es einigemal um. Wenn alles zergangen ist, so sezt man allgemach den Honighafen auf eine Bank, welche, so groß der Boden des Hafens ist, eine Oeffnung hat, und öffnet die Löcher desselben. Nun läuft der reine Honig in einen untergestellten Hafen, und wenn solcher voll ist; wird derselbe mit einer Schweins-Blase und Papier fest überbunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Will das Honig nicht gleich fließen, und stockt es manchmal, so darf man nur die Löcher im Boden des Hafens nachbohren. Ist der Honig abgelaufen, so werden die Löcher des Hafens wieder mit Thon stark verküttet, dann gießt man warmes Wasser darüber, läßt auch den Hafen ganz heiß werden, und dann dieses Honigwasser wieder eben so durchlaufen, als den Honig. Solches läßt man dann auf die Halbscheid einkochen, und hebt solches als eine vortreffliche Fütterung für mangelleidende Stöcke auf.

Um

Um das Wachs auszulassen, verfährt man folgendergestalt:

Man bringt die Wachstresten sowohl, als die leeren Wachstafeln, welche man in kleine Stücke zerschneidet, in eine Pfanne, hierauf schüttet man soviel Wasser, daß alles Wachs damit bedeckt ist, die Pfanne sezt man über ein Kohlenfeuer, und läßt solches einmal aufkochen; dabey rührt man es um, bis die Masse einen Schaum wirft. Nun bringt man solches ab, und in einen leinenen groben Sack, und bringt solchen unter die Wachspresse. Solche steht in einem Schaff Wasser. Man preßt nun ganz langsam, und so fort immer stärker und läßt das ausgepreßte Wachs in das Schaff Wasser laufen. Ist nun alles ausgepreßt; so ballt man das Wachs im Wasser zusammen, und läßt es nochmals in ein Schaff aus, um es zu sammeln. Je reiner man das Wachs haben will, je öfterer muß man es zerschmelzen, und filtriren. So ärndtet man nach der angegebenen Größe der Bienenstöcke 20 Maas — 40 Pf. bis 60 Pf. Honig, von einem ganzen Stock zu 3 Ringen.

Ueberhaupt ein Ring Aufsatz, wenn er voll gearbeitet ist, kann 10 bis 12 ℔. auch 15 Pf. Honig und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pf. reines Wachs geben.

Den Honig und Wachs auszulassen, ist für die Hausfrau ein wichtiges Anliegen.

Behandlung der Bienen im Winter von Martini, bis 1. Februar.

Um Martini, wenn es anfängt kalt zu werden, sezt man die Bienenstöcke im Stande, 1 bis 2 Schuh zurück, verklebt an der Ostseite alle Ritzen, und läßt die Rolle herab, und befestiget dieselbe von Osten her,

damit

damit die rauhen Winde nicht an die Stöcke kommen, und sucht eine gleiche Temperatur zu unterhalten.

Uebrigens brauchen die Stöcke auch, wenn es noch so kalt ist, hier in solchen geschlossenen Ständen gar keiner Bedeckung, und bey lauen Tagen im Winter läßt man die Rolle einige Stunden aufziehen. Uebrigens muß man, wenn es kalt ist, überhaupt von Martini, bis Ende Januar, die Bienen ganz ungestört lassen, und sie auf keine Art beunruhigen.

Man hat nur alle Feinde, besonders die Mäuse*) um diese Zeit von den Stöcken abzuhalten, sonst bedürfen die Bienen auch gar nichts, und alle Sorgen um dieselben sind unnöthig.

Sollte die Kälte allzu grimmig werden, so darf man nur die Rolle doppelt machen, und dieselbe an allen Seiten fest an den Stand anlegen lassen, im äussersten Falle aber nur die Stöcke oben an der Krone mit Säcken überlegen; solche aber bey Minderung der Kälte alsobald wieder abnehmen. Auf diese Weise werden die Bienen besonders wie ich beschrieben, wo die Stöcke bis unten voll sind, niemals erfrieren können.

Itzt hat man auch Zeit, sich neue Bienenkörbe anfertigen zu lassen.

Ueber Krankheiten der Bienen.

Bey einer zweckmäßigen und mit Aufmerksamkeit behandelten Bienenzucht werden nur selten Krank-
hei-

*) Mäuse sind den Stöcken verderblich, da sie in die Körbe oder Stöcke kriegen, und gewöhnlich darinn liegen bleiben und vermodern.

heiten einreißen und lassen sich auch leicht verhüten, man darf nur die Bienen:

1) nicht verkälten lassen.

Das Beschneiden der Stöcke vor Winters, auch wenig Volk im Stocke, Beunruhigung der Bienen im Winter, lassen häufig Verkältungen zu.

2) Nicht faulbrütig werden lassen.

Die Faulbrut entsteht von faulem Holze womit die Stöcke zuweilen beräuchert werden, schlechtem Futter, ungeeigneten Honigsurrogaten oder verdorbenem Honig, Unreinlichkeit im Stocke selbst, dann Ansteckung durch andere faulbrütige Stöcke mit Bienen oder Honig.

3) Nicht weisellos werden lassen. Solches läßt sich natürlich nicht allemal auch bey größter Aufmerksamkeit vermeiden.

Die Faulbrut läßt sich äusserlich schon leicht erkennen. Die Bienen sind im Fluge traurig, sie bauen sehr langsam, und aus dem Stocke kömmt ein fauler Geruch, wenn man die Nase ans Flugloch legt.

Die Weisellosigkeit dagegen erkennt man, wenn man zuweilen sein Ohr an einen solchen Stock hält und man hört ein Heulen, man bemerkt eine Unruhe, ein Umherlaufen am Stocke, wo Bienen rückwärts zum Flugloche herauskommen, alsobald einen geringern matten Ausflug. Die einfliegenden Bienen tragen keine Höschen, und keine Bienen kommen am Flugloche denenselben entgegen. Das Flugloch bleibt unverwahrt ꝛc. auch wenn im Spätsommer die Drohnen nicht abgewürgt werden.

Weisellosen Stöcken ist wohl zu helfen, wenn es nicht zu spät im Jahre ist, daß man die Bienen mit

mit jungen Schwärmen vereiniget, oder ihnen neue Brut einsetzet, faulbrutige aber soll man sogleich ganz wegschaffen, die Behältnisse und Wachs und Honig nicht mehr zu seiner Bienenzucht verwenden, da solche Krankheit ansteckend ist.

Der Nutzen aus der Bienenzucht.

Aus der Bienenzucht überhaupt gewinnt man Wachs, Honig und Schwärme. Von 25 gewöhnlichen Bienenkörben kann man 50 bis 125 Pf. Honig und bis 12 Pf. Wachs jährlich ärndten, dann 25 vollkommene Schwärme. Von der Magazinbienenzucht von 6 Stöcken, a 8 Kränze kann man jährlich 80 bis 120 Pf. Honig und 12 Pf. Wachs erhalten. Von dem Honig darf man den vierten Theil einer Aerndte immer im Vorrathe behalten.

Um zu einer guten einträglichem Bienenzucht zu gelangen, muß man sich im Frühjahre 2 alte vollkommene gute und gewährte Bienenstöcke, die nicht zu alt sind, ankaufen, ohne solche im ersten Jahre zu beschneiden, dann kauft man sich noch ein paar frühe Schwärme an, von welchen man gleichfalls gewährt ist. Mit solchen 4 Stöcken fängt man seine Bienenzucht, nur mit der Korbbienenzucht an. Im 2ten Jahre hat man schon 8 Stöcke auf dem Stande. Mit gutem Grunde kann man in diesem Jahre 2 Stöcke ausschneiden, um guten Honig zum Futter zu erhalten, im 3ten Jahre ist schon die Zucht im regelmäßigen Gange, und durch ein mäßiges Zeideln von 12 Stöcken, schon Gewinn zu machen. Nun ist es aber die rechte Zeit, seine Bienenzucht zu theilen, und die Halbscheid der Magazinstöcke zur Honiggewinnung, und die andere Halbscheid zur Zuzucht zu verwenden. Nur zu oft ist man aber sehr

ge-

gehindert, seine Bienen wegen Mangel an Sicherheit zu überwintern, in einem solchen Falle ist die Magazinbienenzucht sehr beschwerlich. Zweckmäßiger ist dann die Korbbienenzucht, wenn man solche nur bis auf eine gewisse Anzahl zum Durchwintern beschränkt, solche gut und aufmerksam erhält, und jährlich dann so viele wegschaft, als man Schwärme erhalten hat, um immer die bestimmte Zahl sich zu erhalten. Man schneidet entweder die Stöcke im Herbste aus, oder verkauft die ganzen Stöcke. So hat man, wenn man 12 Stöcke überwintern kann, jährlich 24 Stöcke auf dem Stande, welche in guten Jahren schon 150 fl. ertragen können.

Die Geräthschaften bey der Bienenzucht.

Vor allem ist nothwendig, je nachdem man eine der 4 Hauptarten der Bienenzucht betreibt, ein Vorrath von Behältnissen. Bey den Magazinstöcken und Körben muß man vorzüglich darauf sehen, daß die Kränze und Untersätze genau zu den Behältnissen passen, daher immer nur ganz gleiche Behältnisse anschaffen, die auch im äussern einander ganz gleich sind, dann ein paar Bienenkleider und wollene weiße Handschuhe, eine Hand-Wassersprütze, zwey Zeidelmesser, ein eckigtes, um die Tafeln herauszuschneiden, und ein gerades, um die Tafeln an dem Stocke ledig zu machen, einen Drath, um die Kränze und Untersätze abzuschneiden, einige große Wachs- und Honigschüsseln von Holz oder Thon, ein paar große runde glasirte Töpfe, den Honig aufzubewahren, eine Wachspresse und eine Waage mit Gewicht, bey der Hand haben.

IV.

Abtheilung.

Das

Verhältniß der Teichwirthschaft.

§. 134.

Teichwirthschaft — Fischerey.

Dieselbe wird nur da mit Gewinn getrieben, wo die Natur selbst die Anlage gemacht hat, und ohne zu großen Kostenaufwand eine Aenderung nicht mehr zu bewirken ist. Nur in einem solchen Falle, verdient dieser Zweig, einen kunstgerechten Betrieb. Heut zu Tage hat man nur noch wenige Teiche, um so höher aber rentiren sich deren Erträgnisse als gesuchtere Waare. Aber in keinem Falle wird sich dieser Zweig der Wirthschaft so hoch rentiren, als angebautes Land, und nur die Nothwendigkeit, kann daher dessen Beibehaltung gebieten.

Ein anderes Verhältniß hat aber die wilde Fischerey. Dieselbe wird, wenn sie gehörig, und mit Schonung betrieben wird, stets Gewinn bringen. Dieselbe hat das nehmliche Verhältniß, als die Jagd, und da in solchen nur allein die Natur wirken muß, und zwar ohne allen Zusammenhang, so können deren Verhältnisse durchaus nicht sicher bestimmt werden, um so eher aber bey der Teichwirthschaft.

Fischerey, hat die Zucht der Fische, und den Fischfang zum Gegenstande. Die Fischerey geschieht entweder in Flüßen, Seen, Bächen etc. und heißt hier die wilde Fischerey, Fischerey überhaupt. Oder dieselbe geschieht in Teichen, und heißt:

Teich-

Teichwirthschaft.

Teiche können auch natürliche Seen seyn, worinnen Fische unterhalten werden, und zwar von großen oder kleinem Umfange. Dieselben können aber eigens hiezu gegraben und angelegt seyn. Beede Arten müssen folgende Erfordernisse haben:

1) Sie müssen die nöthige Tiefe — und niemals unter 2 Schuhe Wasserstand haben.

2) Das Wasser muß ein und ausfließen, und nicht sowohl stehend seyn, daher auch die zur Erhaltung der Fische nöthige Lebendigkeit haben.

3) Dagegen der Grund so beschaffen seyn, daß er das Wasser nicht durchsickern und vertrocknen läßt. Am besten tauget Thon und Lettenboden, am wenigsten aber Sandboden.

4) Die Teiche müssen gesichert seyn, daß wilde Fluten sie nicht überschwemmen, oder Stürme die Dämme nicht zerreißen können.

Diese Erfordernisse kommen bey Anlegung der Teiche in reifliche Erwägung. Vorzüglich müssen die Dämme, und deren Unterhaltung, — dann der Wasser-Abfluß untersucht werden. Bilden die Fisch-Behältnisse natürliche Seen; so kostet die Unterhaltung der Dämme weit mehr, als bey gegrabenen Teichen. Die Dämme müssen von fester Erdart aufgerichtet, und undurchdringlich und am besten überwast, dann aber mehr breit als hoch, und zwar so hoch seyn, daß das Wasser niemals darüber steigen kann. Der Damm muß wenigstens 3 Schuhe über den gewöhnlichen Wasserstand erhaben seyn.

Bey gegrabenen Teichen ist eine Erhöhung des Dammes von ein Schuh über den gewöhnlichen Wasserstand um so mehr genügend, als durch höhere Dämme der Luftzug zu sehr beengt werden würde. Hat ein Teich keinen besondern beständigen Zufluß an Wasser, es sey nun eine Quelle oder ein Bach; so taugt er nicht zur Fischzucht. Seen haben gemeiniglich eigene Quellen. Niemals kann das von Bergen abfallende Wasser das Jahr über einen Teich im rechten Wasserstande unterhalten.

Allein auf der andern Seite muß aber wieder der See oder Weiher, einen Wasserabfluß haben. Derselbe kann theils dazu dienen, das überflüßige Wasser nach und nach abzuführen, theils dazu, alles Wasser ganz abzulassen, um solches ganz nach Willkühr beschäftigen zu können. Besonders wenn der See oder Teich durch eine Quelle oder Bach, Wasser erhält, so muß ein mit Abfall angelegter Hauptgraben, auf der kürzesten Seite, den Einfall abführen. Gegrabene Teiche haben solches nicht nothwendig. Diese Gräben ziehen sich in den angelegten Dümpfel, welcher gewöhnlich mit einem, einige Schuh über den Stand des Wassers hervorstehenden hölzernen Gitter (Rechen) umgeben ist, damit weder große noch kleine Fische entwischen können. Die im Dümpfel angebrachte Abzugsrinne, wird mit einem Zapfen verwahrt, welcher aber stets fest angeschlossen seyn muß, damit das Wasser nicht ohne Noth abgelassen werden kann. Diese Abzugsrinnen müssen soviel als möglich senkrecht angelegt werden, um das Wasser um so geschwinder abzulaßen. Es können so an einem See, der viel Wasser hat, mehrere solche Ablässe (Dümpfel) an verschiednen Seiten angebracht werden. Am besten ist es, der Sicherheit halber, wenn die Abzugsrinnen im Dümpfel entweder gemauert, oder mit Dielen ausgefüttert sind.

Diese Erfordernisse müssen alle Teiche nothwendig haben. Man hat nun zur Fischzucht selbst mehrere Teiche nothwendig, und im äussersten Falle muß man deren zweyerley haben. Bey zweckmäsiger Fischzucht sind dreierley Teiche erforderlich:

1) Strich- oder Laichteiche,

2) Strek- oder Schulteiche,

3) Satzteiche, Hauptteiche.

Diese Teiche müssen unter sich wieder ganz verschiedene Beschaffenheit haben, als:

1) Strich- oder Laichteiche, worinnen die Fischbrut selbst gezogen wird, müssen eine warme Lage haben, daher den ganzen Tag die Sonne, so wie Schutz gegen Nord- und Nordostwinde; dann müssen sie warmes seichtes Wasser haben, und die Ufer müssen mit Schilf oder Weiden bewachsen seyn, worinn sich der Laich anhängen kann, oder man muß zu diesem Ende, Gesträuch hineinlegen.

2) Die Streck- oder Schulteiche sollen tiefer seyn, und den Winter über Wasser-Zufluß haben. In solchen wird im zweyten Jahre die vorjährige Brut eingesezt, um sich zu strecken, d. i. zu wachsen.

3) Die Hauptteiche sollen guten Boden haben, und den rechten Wasserstand, dann einen steten Zufluß von frischem Wasser, so wie die oben schon beschriebenen allgemeinen Eigenschaften in vorzüglichem Grade besitzen.

In solchen werden die Streckfische des vorigen Jahrs, nun als 2 bis 3jähriger Satz eingesetzt, je nachdem sie die rechte Größe (Handlang) schon haben. Was diese Größe noch nicht erlangt hat, verkauft man besser als Brut an dritte, und sucht nur die größern

größern als Sezlinge für den Hauptteich aus. Dieselben müssen sich gegeneinander verhalten:

Ist der Hauptweiher 3 Tagwerk groß, so muß der Streckweiher $1\frac{1}{2}$ Tagwerk, der Laichteich aber bis $\frac{1}{2}$ Tagwerk enthalten. Wornach zu dieser Fischzucht 5 Tagwerk erfordert werden.

Hat man nun die vorbeschriebenen Teiche nach deren nothwendigen Beschaffenheit, so kommt vor allem in Erwägung, mit welcher Art Fische dieselben zu besetzen seyn möchten.

Der vorzüglichste Fisch ist wohl der Karpfe, zur Besetzung der Teiche. In kleinen Teichen und bey geringer Fischzucht besetzt man die Teiche nur allein mit Karpfen. In größern Teichen und Seen aber, setzt man auch neben denselben Hechte, Schleyen, Perschlinge und Weißfische ein. Jedoch müssen die Hechte stets kleiner seyn, als die Karpfen, sonst würden dieselben solche aufreiben.

Es ist aber sogar nützlich, in den Hauptteichen, Hechte in verhältnißmäsiger Anzahl einzusetzen, da solche auch die so gerne überhand nehmenden Frösche vertilgen, welche den Karpfen die Nahrung entziehen.

Forellen lassen sich in Teichen nicht ziehen, und bekommen nur allein in hellem fliessenden Wasser.

§. 135.

Fischzucht.

Sich jedesmal die Setzlinge zu den Streck- oder Hauptteichen anzukaufen, kommt in der Regel theurer zu stehen, als wenn man sich solche selbst zieht. Muß man sich doch aber Saamen kaufen,

so

so muß solcher gut gestreckt, und von dünnem Leibe seyn. Man hüte sich vor hohlaugigen, blattrigen oder pockigten Saamen ꝛc. denselben muß man beim Transport in geräumigere mit Wasser zur Hälfte angefüllte Fässer schütten, und das Spundloch mit einem Strohwisch wohl verstopfen, und unterwegs öfters frisches Wasser geben. Zu diesem Ende sucht man sich tüchtige Mutter (Fische) zu verschaffen, und zwar: Roggen und Milchner. Man muß die Größten nehmen, die man nur bekommen kann, jedoch dürfen solche nicht über 10 Jahre alt seyn, dann kann man solche einige Jahre hintereinander brauchen. Nach dem oben angegebenen Verhältnis setzt man in den ½ Tagwerk großen Laichteich 1 Milchner und 2 Roggner im halben April ein. Solcher Satz ist überflüßig, und genügt selbst für 3 Tagwerk, aber vorausgesezt, daß der Weiher fetten Boden, und gute Nahrung giebt.

Auf diese Weiher muß man das Jahr über vorzüglich acht haben, und sowohl Raubvögel, als alles zahme Geflügel hievon abzuhalten suchen, auch solche gegen Ueberschwemmungen sichern.

Es ist sehr gut, wenn man die junge Brut, den Winter über in diesem Teiche lassen kann, welches auch dann geschehen darf, wenn man nach dessem Lage überzeugt ist, daß er auch bei dem stärksten Froste nicht einfrieren werde. Dann wird derselbe erst im kommenden Frühjahre abgefischt.

Man kann mit Sicherheit, wenn nicht ausserordentliche Unglücksfälle eingetretten sind, bis 5000 Stück Brut-Strich abfischen.

Zu diesem Ende muß bis dahin schon der Streckweiher hergerichtet seyn, um sogleich denselben zu besetzen. Man sortirt nun die Brut, und sezt

die

die größten sogleich in den Streckteich ein, die andere Brut aber verkauft man. Dann wird sogleich der Laichweiher wieder mit der Mutter angesezt, wenn man anders denselben nicht brachen und anbauen will.

In den $1\frac{1}{2}$ Tagwerk großen Streckweiher sezt man nun 200 bis 250 der größten Fische ein. Bey diesen Streckweihern ist dasselbe Verhältnis der Abfischung, ob dieselben einfrieren oder nicht. Im ersteren Falle müssen solche im October abgefischt, und die Fische in den Kammerteich, warmen Teich, über Winters gebracht werden.

Im Frühjahre des dritten Jahrs wird dann der Hauptweiher besezt. Die Streckfische 200 bis 250 Stück werden nun mit kleinern Fischen, und bis 20 Hechten vermehrt, und eingesezt. Man rechnet auf 1 Tagwerk 100 bis 150 Stück Karpfen, je nachdem die Nahrung hiezu vorhanden ist. Sind die Sezlinge schon alle gleich groß im Streckteiche herangewachsen, so kann man, wenn der Hauptweiher gut in Nahrung steht, im ersten Herbste, im andern Falle aber, erst im 2ten Herbste abfischen. Vorzüglich in großen Seen, ist es vortheilhafter, alle 2 Jahre abzufischen, und die Brut gleich — statt in Streckteichen — in die Seen, und größere Teiche, welche so leicht nicht ganz eingefrieren, einzusezen.

Ueberhaupt kömmt zur Abfischung eines Hauptteichs die ganze bisherige Aufzucht dann die Nahrhaftigkeit der Teiche selbst in Erwägung. So können Fische im 3ten Herbste, oder im 5ten und 6ten erst, als Speisefische geärndtet werden.

Auf diese Art ärndtet man vom Tagwerk Hauptteich von 150 bis 300, auch 400 Pf. Fische. Wenn das Wasser abgelassen ist; so läßt sich ein 3

Tagwerk großer Weiher in einem Vormittag ausfischen. Hiebey ist aber nothwendig, daß die Teiche stets unter genauer Aufsicht stehen, theils, daß solche nicht bestohlen werden können, theils auch, daß an den Dämmen und Schleußen kein Schade geschieht, und daher nach heftigen Regengüßen solche allemal besichtiget werden.

Bey dem Ablassen der Weiher, muß man auch, wo Bäche hineinfließen, dieselben entweder ableiten, oder, wo solches nicht möglich ist, durch tiefere Abzugsgräben durchzuleiten suchen. Bey dem Ablassen selbst muß öfters nachgesehen werden, daß die Dümpfel mit Horden umgeben, und offen sind, und nicht verschlammt worden, und daß dann die Fische bey gefallenem Wasserstand nicht gestohlen werden.

Bey sehr großen Seen und Teichen, muß auch immer etwas Wasser zurückbleiben, damit die Fische nicht im Sumpfe ersticken oder abstehen, wenn solche nicht in einem halben Tage ausgenommen werden können. Dieselben werden sogleich sortirt, sanft angefaßt, im frischen Wasser ausgewaschen, und am besten gleich verkauft. Werden sie aber verführt, so kommen solche in Tonnen, worinn so viel Wasser ist, daß die Fische schwimmen können. Die Tonnen werden aber mit Strohe zugestopft, und so ladet man auf 3 Pferde die Aerndte eines Tagwerk Weihers bis 300 Pf. Fische. Muß man aber Fische für längere Zeit aufbewahren, so bringt man sie in bretterne Fisch-Behältnisse, im fließenden Wasser, (Fischgruben) welche gut verschlossen sind.

Die Teiche werden dann von Schilf, Versandung und Verschlammung gereiniget, und den Winter über liegen gelassen, oder auch sogleich wieder

der mit Wasser angelassen, wenn man sie nicht einige Jahre brachen d. i. bebauen will. Im letztern Falle müssen die Abzugsgräben tiefer gemacht, und alle Schleußen den Winter über offen gelassen werden.

Nach wie viel Jahren man den Teich brachen soll, hängt von der Güte des Bodens und der Möglichkeit selbst ab, daher genügen entweder 1 oder 2 Jahre Brache; wo man den ausgetrockneten Teich, mit Haber bebaut.

§. 136.

Die wilde Fischerey.

Hat man die Fischerey auf Bächen oder Flüssen, so können solche öfters auch auf einige Stunden abgelassen werden, dann kann man aus dem trocknen Bette, alle vorhandenen Fische herausnehmen. Wo solches aber nicht thunlich ist, wird das Wasser mit Garnen oder Hamen ꝛc. ausgefischt, da entweder 2 Personen mit dem Garne die Ufer entlang gehen, oder auf breiten Strömen mit Kähnen an den Seiten oder der Halbscheid des Stroms fahren, und mit den Garnen ganze Striche einkreißen.

Hier werden auch die Fische mit Reußen gefangen. Zur Fischerey gehört auch der Krebsfang.

Besonders kann man solche in Bächen unterhalten, deren Ufer stark mit Bäumen besetzt ist, und deren Wurzeln tief in das Wasser gehen. Krebse vermehren sich sehr schnell, und um solche sich stets in Menge zu erhalten, darf man nur die Brut-Krebse schonen, und niemals vor dem halben Maii, und nicht später als dem halben September krebsen lassen.

V. Abtheilung.

Die Verhältnisse

a) Der Bierbräuerey.
b) Des Brandweinbrennens.
c) Der Ziegelbrennerey.

a) Das Bierbräuen.

§. 137.

Das Brauhaus.

Es ist sehr gut, wenn das Brauhaus eine mehr kühle Lage hat, und im Sommer die Sonne nicht so anprellen kann, dann muß es so viel Platz in sich halten, daß in dessen Innern, das Ganze des Bierbrauens vor sich gehen kann, und das Bier nur sogleich in die Keller gebracht werden darf. Es muß in solchem die Dörre, Kessel, so wie die Kühle seyn, und den hiezu nöthigen Raum fassen. Das erste Erforderniß ist aber das Wasser. Am besten ist wohl das springende Wasser. Man leitet solches mittelst Röhren, in den Kessel, von da, in die Kühle, dann erfordert das ganze Braugeschäft die äusserste Reinlichkeit, sowohl der Braugeschirre, als auch des Kessels, und des Brauhauses selbst.

Das beym Brauen nöthige Schiff und Geschirr, ist folgendes:

1) Das Quellbottich, zum Einweichen des Malzes.
2) Die Malztenne, zum Erhitzen und Bereiten des Malzes.
3) Die Dörre, wo das Malz geröstet wird.
4) Der Brau-Kessel, zum Sieden des Wassers.

5) Der

5) Der Maischbottich, worinn das Malz überbrühet,
6) Der Hopfenbottich, worinn der Hopfen mit Wasser angebrüht
7) Die Kühlgefäße, das Kühlschiff, worein das warme Bier zum Abkühlen gebracht wird.
8) Die Gährbottiche, worinn das Bier seine Gährung zu erstehen hat.
9) Die nothwendigen Fäßer, um das Bier aufzubewahren.

Das Bierbrauen.

§. 138.

1) Das Malzmachen.

Das Malzmachen ist beim Bierbrauen die Hauptsache,*) und bey gutem Malz, läßt sich auch gutes Bier erwarten. Die beste Zeit zum Malzmachen, so wie zum Brauen ist im Herbste, Winter und Frühjahre, vorzüglich aber bey steter Witterung, um die nöthige Gährung nicht zu unterbrechen, welches durch schnellen Wechsel der Witterung nur zu gerne geschieht.

Am besten taugt die jüngste Gerste, wenn sie nicht über 2 Jahre alt ist, und eine blaße auch hochgelbe Farbe hat. Gerste mit braunen Spitzen, oder braune Gerste, taugt durchaus nicht zum Malz. Alte Gerste unterscheidet sich von der neuern in der Farbe: erstere fällt in das blaß- und in das schmutziggelbe, leztere ist mehr weiß und zitronengelb. Auch sehr gut ist es, wenn man Gerste zum malzen haben kann, die nicht im frischen Dünger gewachsen ist.

---

*) Das neuste und beste Werk hierüber ist: das Bierbrauen in seinen zwey Hauptzweigen, Malzen, und Gähren, von Muntz. Leipzig 1820.

ist. Alle Gerste wird erst, ehe sie zum Malz verwendet wird, durch eine Fegemühle durchgelassen, um solche von allem Unrathe zu reinigen. Der Brauer läßt den Quellbottich recht gut reinigen, und ausspühlen, füllt hierauf denselben ⅓ hoch, mit frischem Wasser an, und schüttet dann die Gerste langsam hinein, und rührt solche sogleich dabey einigemal recht untereinander. Nun schüttet man noch so viel Wasser nach, bis die Gerste damit 6 Zoll hoch überdeckt ist. Wie lange man die Gerste quellen lassen soll, kömmt auf die Beschaffenheit des Wassers, ob solches hart oder weich, ob die Gerste neu oder alt, ob sie dick- oder dünnhülsig ist, an. Sie muß so lange weichen, bis die Hülse sich gelößt, und das Empryo belebt ist, daß es den Wurzelkeim ausstoßen kann. Man untersucht daher mehrere Gerstenkörner, ob sie weich geworden sind, sich die Hülse ablöse, und unten an der Spitze, wo das Embryo liegt, sich aufschließen will. Bey warmer Witterung braucht die Gersten, bis 48 Stunden, bey kalter Witterung dagegen bis 75 Stunden zum Weichen. Junge und dünnhülsige Gersten braucht immer 12 bis 18 Stunden weniger Zeit zum Weichen.

Das Wasser aber, muß bey warmer Witterung alle 6, bey kalter Witterung alle 10 Stunden abgelassen, dagegen aber eben so viel ganz frisches Wasser, über die Gerste gelassen werden.

Wenn man glaubt, daß die Gerste genug geweicht habe; so wird das Wasser abgelassen, nochmals dieselbe mit frischem Wasser durchgespühlt, da man solches sogleich wieder abläßt. Dann wird die Gerste auf die Malztenne gebracht; je nachdem nun die Malztenne in einem Gewölbe, oder der Luft mehr ausgesetzt ist, daher viel oder weniger gleiche Temperatur hat, erhält das Malz, eine andere Behandlung.

Im erstern Falle wird das Malz dünne 5 bis 6 Zoll hoch, aufgeschüttet, und egal ausgebreitet, und täglich zweymal gewendet, bis man sieht, daß der Wurzel-Keim durchbricht: dann wird das Malz auf einem viereckigten 8 bis 10 Zoll hohen Haufen ganz gleich zusammengeschaufelt.

Das Schaufeln selbst muß so geschehen, daß die untere und obere Lage in die Mitte, die Mitte aber halb in die obere und halb in die untere Lage gebracht wird. Bemerkt man, daß das abgetrocknete Malz anfängt, zwey bis 3 Wurzelfasern zu bilden, dann muß dasselbe mit Aufmerksamkeit gewendet, und umgeschaufelt werden. Treibt das Malz aber selbst Keime oder Wurzelfasern, so ist es ein Anzeichen, daß sich solches zu stark erwärmt hat, und es muß umgewendet und dünner gestreuet werden. Will das Malz nicht keimen, so ist wahrscheinlich der Platz zu kalt, und das Malz hat die nöthige Wärme nicht: man darf nun solches näher zusammenrücken, und höher aufeinander legen, damit es sich erwärmt. Das Besprengen mit Wasser taugt schlechterdings nicht. Zeigt sich dann später eine schwache Wärme in dem Malz, und Feuchtigkeit, Schweiß, und Wurzelfasern, hängen im Haufen schon mehrere Körner zusammen; so muß das Malz gewendet, und so dünn als möglich umgestreuet werden; so läßt man es 8 bis 12 Stunden liegen, und bringt dann solches auf die Dörre, dagegen wird das Malz auf einer hohen Tenne ganz anders behandelt, wenn dieselbe dem Luftzuge ausgesetzt ist.

Das aus den Quellbottigen ausgebrachte Malz wird auf der lüftigen Malztenne, zu einem viereckigten 12 bis 16 Zoll hohen Haufen ganz gleich aufgeschüttet; dasselbe bleibt dann ruhig liegen, bis man sieht, daß der Wurzelkeim durchbrechen will, dann geschieht demselben aber in dem

weitern Verfolge die nehmliche Behandlung, als beym Malz auf einer warmen Tenne, nur, daß dasselbe stets um einige Zoll höher aufeinander liegen muß, um die nöthige Wärme sich zu erhalten, und den Gährungsproceß nicht stockend zu machen.

§. 139.

2) Die Behandlung des Malzes auf der Dörre.

Es versteht sich, bey allen Gegenständen, daß jedesmal vor dem Gebrauch das Schiff und Geschirr recht fleißig gereiniget worden. Die Malztenne genau abgekehrt, auch, wo es nöthig aufgewaschen, die Dörre zuvor tüchtig abgefegt war, ehe das Malz dahin gebracht worden.

Hat man einen trockenen warmen Platz, so bringt man das Malz erst dahin, um es abschwelken zu lassen, ist aber die Malztenne schon so beschaffen, so darf man nur das Malz einige Stunden, dünn ausgebreitet, länger liegen lassen. Naß darf das Malz nicht auf die Dörre gebracht werden.

Die Dörre wird vor der Hand ganz gelinde erwärmt, ehe das Malz dahin gebracht wird, und wenn einmal das Malz aufgeschüttet und ausgebreitet ist, so darf nur allmählig die Wärme verstärkt werden, damit die Feuchtigkeit gleichfalls nur allmählig verdunsten kann.

Das Malz wird so ausgebreitet, daß es 3 bis 4 Zoll hoch zu liegen kommt; besonders anfangs ist das Wenden desselben, die größte Nothwendigkeit, da es noch viel Feuchtigkeit auszudünsten hat. Dann wendet man dasselbe alle Stunden. So läßt man das Malz solange man will, auf der Dörre,

wäh-

während des Dörrens muß aber immer ein gleiches gelindes Feuer unterhalten werden, welches, wenn man glaubt, daß das Malz den rechten Grad des Dörrens hat, ausgelöscht wird.

Je nachdem man nun sich eine dunkle oder helle Farbe des zu bräuenden Biers wünscht, läßt man das Malz viel oder wenig rösten, und eben so läßt man dann das gedörrte Malz auf der Dörre wieder nach und nach erkalten. Will man aber sich nur Luftmalz bereiten, so kann das Rösten ganz unterbleiben. Man bringt dann nur das Malz vom Malztennen auf einen warmen trockenen lüftigen Boden, und läßt dasselbe völlig abschwelken, wobey es eben so gewendet wird, als wenn es auf der Dörre läge, es wird auch auf dem Schwelkboden eben so dünne ausgestreuet. Ist das Malz von der Dörre abgebracht, und hinlänglich erkaltet, dann wird es aufbewahrt. Ist es nun Zeit, das Malz auf die Mühle zu bringen, so wird solches erst auf dem Boden genetzt. Man braucht ein paar Butten Wasser. Während einer das Malz übersprengt, schieben zwey andere solches untereinander. Gewöhnlich läßt man es 48 Stunden zuvor, ehe man das Malz in Säcke faßt, netzen. Ist es genetzt, so muß es in diesen 48 Stunden 3mal untereinander gerüttelt werden, damit es gleichartig feucht ist, wenn es auf die Mühle gebracht wird. Dann wird das Malz abgemessen, und auf die Mühle zum Schroten gebracht.

Während dem richtet man sich zum Brauen selbst ein, da das geschrottene Malz nicht lange in Säcken stehen darf; sondern sogleich verbraut werden muß.

§. 140.

3) Das Brauen.*)

Vor allem wird der Brau-Kessel, und der Maisch-

---

*) Ein gutes Rezept zu einem guten deutschen Bier ist auch folgendes:

Man nimmt nur altes Gersten-Malz ($\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Jahr),

bottich gehörig gereiniget, und ausgetrocknet; dann wird der Brau-Kessel voll frischen Wassers gefüllt,

welches aber vollständig getrieben (drey Wurzelzweige bis ½ Zoll Länge) haben muß, und bringt solches zugleich auf die Mühle, und sobald es geschrotten ist, wird es in das Brauhaus gebracht. Ohne solches in Säcken stehen zu lassen, wird es sogleich in den Maischbottig, geschüttet, während dem der Braukessel mit Wasser angefüllt worden. Dieses Wasser läßt man absieden, (bis 2 Stunden kochen) und dann so lange stehen, bis es lauwarm geworden, während dem die Glut unter dem Kessel hervorgenommen worden ist. Von diesem Wasser läßt man durch eine Rinne, oder durch Schöpfen so viel Wasser auf das Malz im Maischbottige laufen, als nothwendig ist, solches ganz zu durchziehen, und in einen Brey zu verwandeln.

Man kann auch zuerst das Wasser hineinlassen, und das Malz einschütten, und solches sogleich untereinander rühren, solches findet nur zu oft statt, wenn der Maischbottich nicht groß genug ist.

Nun wird das Malz durch Rechen vollkommen mit dem Wasser vermischt, daß die ganze Masse nur ein Brey geworden. Hierauf bleibt solcher bis 1 Stunde ruhig stehen. Unterdessen hat man das übrige Wasser im Kessel bis zum Sieden gebracht, und läßt solches ganz und auf einmal über das Malz laufen. Kann solches von unten herauf geschehen, und so nach und nach das Malz durchziehen, und endlich dasselbe überschwemmen, ist es weit besser.

Ansonst man mit Rührscheiten solches recht durcheinander rührt, und eine Viertelstunde lange damit anhält.

Dieses Wasser muß aber ja siedend heiß gewesen seyn.

Man läßt diese Maisch nur 1 bis 2 Stunden ruhig stehen, schürt das Feuer wieder unter dem Kessel an, und bringt die Würze in denselben, und läßt nun dieselbe 1 bis 4 Stunden, wie man will, ob es nemlich bald ausgeschenkt, oder Lagerbier werden soll, sehr stark kochen, daß dieselbe aufsprudelt.

Hält der Kessel so viel, als man auf einmal brauen will, so erleichtert es die Arbeit, und mindert die Kosten ungemein, ansonst muß man solches auf 2mal abtheilen.

Uebrigens darf man schon mehr Wasser zum Maische nehmen, da die Würze doch durch das Einkochen verliert. Zu Ende bringt man dann den Hopfen hinein,

und Feuer darunter geschürt. Das Wasser muß 2 Stunden sieden; das Malz hat man unterdessen herbeigeschafft, und wenn das Wasser abgesotten hat, so wird solches in den Maischbottich abgelassen, der Braukessel aber sogleich wieder mit Wasser gefüllt, damit man immer heißes Wasser im Vorrath hat.

---

entweder daß man ihn roh hineinschüttet, oder schon als Extrakt hinein seihet, zu letztern gehört eine größere Quantität, und läßt dann solchen nochmals mit aufkochen.

Glaubt man, daß die Würze genug gekocht hat, so läßt man das Feuer ausgehen, die Würze ½ bis 1 Stunde stehen, und dann erst läßt man dieselbe durch den Seiher über der Rinne in das Kühlschiff ablaufen.

Gewöhnlich rechnet man auf 1 Metzen Malz, 1 Eimer Wasser, und läßt solches 1 Stunde stark kochen. Läßt man solches länger kochen, so wird das Bier stärker, da dasselbe durch das Einkochen sich verdickt.

Je stärker nun das Bier werden soll, um so länger darf man es nur kochen lassen, aber um so mehr muß man auch demselben Hopfen geben, wodurch auch die Gährung eher befördert wird. Dem Doppelbier sezt man mehr Hopfen und Waizmalz, und zwar ⅙ bis ¼tel des letztern bey, also 3 Theile Gersten und ein Theil Waizmalz. Man nimmt das Doppelte an guten Hopfen, und bringt solchen gleich Anfangs des Kochens in die Würze.

Dahier, wo ein sehr gutes, und sehr viel Bier gebraut wird, übergießt man das Malz mit lauwarmen Wasser, so, daß es ganz überschwemmt ist, im Keßel bleibt der Rest des Wassers zum ganzen Gebräue. Das Durcheinandermengen des Malzes ist dasselbe, und so bleibt solches eine halbe Stunde stehen. Dann wird die Würze abgelassen, und in den Kessel gebracht, und eine Viertelstunde lang gesotten, da das darinn verbliebene Wasser schon durchdringend heiß gemacht war. Von da wird die Würze wieder über das Malz geschöpft, und eine halbe Stunde lang recht untereinander gerührt, dann bis 1½ Stunde stehen gelassen. Alsdann wird die Würze wieder abgelasseu, und in den Kessel gebracht, der Hopfen hineingeschüttet, (man giebt hier mehr Hopfen als anderwärts, woher es kömmt, daß das Bier sich bis ins andere Jahr sehr gut hält, obschon es an Malz sehr dünne ist, und man beinahe von 1 Metz 2 Eimer brauet) und 4 bis 5 Stunden sehr stark gekocht.

In dem — mit Wasser zu einer gewissen Höhe angefüllten Maischbottich, wird dann das Malz schnell eingeschüttet, und mit dem Wasser recht durcheinander gemengt, damit das Malz keine Klumpen macht; dann deckt man den Maischbottich mit einem Deckel zu, und läßt ihn eine halbe Stunde ruhig stehen. Nach Verfluß dieser Zeit nimmt man den Deckel ab, und sucht durch Rühren, eine viertel Stunde lang, die Maisch recht untereinander zu bringen, und läßt solche 1 bis 1½ Stunde stehen. Dann wird die Würze aus dem Spundloche, woran ein Seiher befindlich, durch eine Rinne wieder in den Kessel gebracht, und 1 auch 2 und 4 Stunden so gekocht, daß es strudelt. Der erste Aufguß auf das Malz zum Anmachen darf nur lauwarm seyn, der 2te Aufguß, welcher das ganze Malz überschwemmt, ist dann siedend heiß, die Würze aber erst, wird im Kessel gekocht. Während dem wird der Hopfen eingeschüttet und darinn mit aufgesotten, oder wie unten folgt, ausgebrüht. Zuletzt läßt man das Feuer nach und nach ausgehen, und dann wird die Würze aus dem Spundloche durch eine Rinne auf die Kühlgefäße geleitet, oder, wo man in einem fremden Brauhause brauen muß, in Butten abgetragen, und zu Hause erst in die Kühlgeschirre eingeschüttet. Lauft nun die Würze klar ab, so ist es ein Anzeichen, daß das Bier gut gerathen ist; wo nicht, so muß man dem Fehler nachspühren, und wenn sich die Würze nicht gerne vom Malz trennen will, solches nochmals sieden. Viel Bier, besonders Doppelbier läßt man dann nachkochen. Zu diesem Ende wird die klare Würze wieder in den Kessel gebracht und gekocht. Je nachdem sich solches lange halten, und um so kräftiger werden soll, läßt man es nun aufsieden, oder man läßt es einige Zeit kochen. Zeigen sich weisliche Flecken, so hat die Würze zu sieden angefangen, nun läßt man es noch 5 bis 15 Minuten fort sieden, wobey aber das Feuer unterm Kessel unterhalten werden

muß. Das Sieden muß nur langsam geschehen, und fehlerhaft ist es, wenn das Feuer so stark angeschürt ist, daß die Würze im Kessel strudelt. Hat die Würze abgekocht, so wird solche in die Rinne geschöpft, und eben so auf die Kühlgefäße geleitet. Wie viel Wasser man zum Malz nehmen muß, hängt davon ab, von welcher Güte man das Bier brauen will. Man rechnet zu einem gewöhnlichen guten und kräftigen Bier auf die Metze Malz, einen Eimer Bier, je nachdem man nun solches dünner oder besser machen will, kann man nur mehr oder weniger Wasser aufgießen. Zu Doppelbier rechnet man auf 4 Metzen 3 Eimer Bier, wozu aber $3\frac{1}{2}$ Eimer Wasser genommen werden. Um aber die Erhaltung des rechten Verhältnisses, dem Brauer zu erleichtern, so muß man schon wissen, wie viel Wasser der Brau-Kessel, und wie viel der Maischbottig hält, auch hieran Merkmale anbringen, um zu jeder Zeit sich darnach richten zu können. Viel besser ist es, wenn man sogleich im Brauhause die Würze auf das Kühlschiff ablassen kann, als wenn man solche lange in einer großen oder hohen Kühlkufe stehen lassen muß.

Je geschwinder die Würze abgekühlt wird, um so besser ist solches, deßhalb taugt hiezu vortrefflich ein Kühlschiff, da hierinn die Würze recht dünne stehen kann, sonst taugen auch niedrige und weite Kuffen, welche man öfters umrührt.

Wenn es nicht gar zu kalt ist, so darf man der Würze eine Zugluft machen. Braut man in warmer Zeit, so richtet man es ein, daß die Kühle die Nacht über geschehe. Ueberhaupt braucht dieselbe 6 bis 9 Stunden, je nachdem die Jahrszeit ist.

§. 141.

4) Das Hopfengeben.

Während dem die Würze abgelassen wird, be-

reitet man den Hopfenextrakt. Man nimmt auf den Eimer Bier $\frac{1}{2}$ Pf. wenn es Schenkbier, $\frac{3}{4}$ bis 1 Pf. Hopfen, wenn es Lagerbier werden soll. Dann kommt hiebey auf die Güte, und das Alter des Hopfens viel an. Vom neuen Hopfen braucht man bis $\frac{1}{3}$tel weniger, so wie von der geringern Art, dem rothen Hopfen ein Drittel mehr, wobey es sich versteht, daß der Hopfen ganz rein gepflockt seyn muß. Die zu einem ganzen Gebräu nöthige Quantität Hopfen, kommt in einen kleinen Bottich, und wird mit kochendem Wasser übergossen, oder man läßt den Hopfen mit einer Quantität Würze im Bottich 2 bis 3 Stunden sieden, wobey er aber sehr fleißig umgerührt werden muß, dann läßt man ihn 1 bis 2 Stunden zugedeckt stehen, und dann seiht man ihn sogleich durch einen mit Stroh gefütterten Korb in die Würze im Kessel ab, die Hülsen wirft man weg. Sobald aber der Hopfen in die Würze gebracht ist, dann darf dieselbe nicht länger gesotten werden. Der Hopfenextrakt wird genau mit der Würze durch Umrühren vermischt, und dann sogleich auf die Kühle abgelassen.

§. 142.

5) Das Gähren des Biers.

Ist nun die Würze mit dem Hopfen-Extrakt abgekühlt; so wird solche auf Kuffen abgelassen, um die Gährung zu erstehen. Es ist hiebey nothwendig, daß:

1) die Gährung ganz ihrem natürlichen Gange überlassen werden muß.

2) daß dieselbe in einem weg geschehe, und deßhalb nicht unterbrochen werde, zu welchem Ende man

3) eine gleiche Temperatur des zu gährenden Biers zu unterhalten suchen muß.

Daher muß man die Gährung an einem temperirten Orte vor sich gehen lassen, wo der Wechsel der Witterung nicht allzuschnell die gleiche Temperatur unterbrechen kann. Auch geht die Gährung besser in flachen Kuffen vor sich, da die Luft auf einmal die ganze Würze durchziehen kann, daher nur eine Gährung nöthig hat, wo aber in tiefen Kuffen eine obere und eine untere Gährung veranlaßt wird.

Hat sich die Würze in den Gährungs-Kuffen gesezt, und deren Farbe ist schwarz, der Gescht oder Schaum weiß, so hat dieselbe keinen Fehler, und man darf dann sogleich den Gährungs-Prozeß befördern helfen. Man giebt nun die Hefe ehe die Würze zu kalt geworden ist Man nimmt zu 5 Eimer Würze, etwas mehr, als eine Maas guter Hefe, und vermischt solche durch Umrühren, mit der Würze. Nun überläßt man das Bier seiner eigenen Gährung, und läßt dasselbe in gleicher Temperatur ganz ruhig stehen. Nur wenn die Gährung zu heftig werden sollte, rührt man einmal das Bier um, beginnt der Gescht zu sinken, und man bemerkt, daß er am Rande der Kuffe einen Finger breit gefallen ist, so ist die erste Gährung des Biers vollendet. Beym Hefen geben ist nur zu bemerken, daß die Würze nicht zu kalt seyn darf, man muß daher vor allem der Würze zuerst wieder den rechten Grad Wärme zu verschaffen suchen. Solches geschieht entweder durch Zudecken der Gähr-Kuffen, oder man füllt heißes Wasser in kleine Fäßer, verspundet solche, und senkt sie in die Würze, und deckt die Kuffen zu.

Heißes Wasser, oder heiß gemachte Würze nach-

zu-

zugießen, taugt nicht. Ist die Hefe zu schwach, so sezt man derselben etwas reinen Spiritus zu. Man darf aber das nun abgegohrne Bier nicht länger in der nemlichen Temperatur stehen lassen, ansonst es sogleich in die zweite Gährung übertritt; solche muß durchaus in einer andern Temperatur, und am besten im Faße geschehen.

Deshalb wird das abgegohrne Bier, aus der Gähr-Kuffe in die, zu diesem Ende schon hergerichtete Fäßer gefüllt. Die Fäßer müssen ganz voll gefüllt, daher auch stets mit abgekochtem kalten Wasser, von gleicher Temperatur des Biers nachgefüllt werden. Die Fässer liegen auf Unterlagen, und zwar immer zwey mit dem Spundloche gegeneinander, welchen eine Mulde untergestellt wird; hier besteht das Bier seine zweite Gährung, indem es die erhaltene Hefe, und sonstige heterogene Theile ausstößt, welche aus dem Spundloche herausgetrieben werden. Läßt dieses Ausstossen der Hefe nach, so reiniget man das Spundloch, von aller Hefe, und übelm Ansatze, füllt die Fäßer nochmal auf und nach wenigen Stunden werden die Fäßer zugespundet.

In einigen Tagen ist dann das Bier schon trinkbar: während die Fäßer im Keller liegen, muß man nur darauf sehen, daß der Spund stets geschlossen ist, die Fässer voll bleiben, und kein Reif ledig geworden ist. Wird ein Faß angestochen; so darf man den Rest nicht lange in demselben liegen lassen, sondern man muß solchen auf kleine Fäßer abziehen, die immer voll gefüllt sind. Sobald ein Faß aber ausgeleert ist; so muß es sogleich aus dem Keller gebracht, gereiniget, und in der Luft vollkommen ausgetrocknet, dann in einem lüftigen trockenen Orte, auf einer Unterlage von Holz aufbewahret werden. Vor dem Gebrauche, zum Füllen des

Biers,

Biers, werden dieselben mit siedendem Wasser ausgebrüht, und ausgewaschen, auch ausgefegt, und mit kaltem Wasser ausgeschwemmt. Dann werden dieselben entweder ausgepicht, oder ausgeschwefelt, je nachdem man Schwefel oder Pechbier brauen will.

§. 143.

Zu einem Gebräu Bier, von 5 Scheffel Malz, braucht man:

5 Scheffel Gerste,
$\frac{3}{4}$ Klafter weiches Holz, zum brauen und dörren,
1 Bund Stroh,
$\frac{1}{2}$ ℔ Lichter,
15 bis 30 ℔ Hopfen,
6 bis 7 Maas gute Hefe.

Dafür bekommt man 30 Eimer zeughaltendes Bier, bis 12 Butten Treber, und bis 16 und noch mehr Maas Hefen. Die Arbeit läßt sich überhaupt nicht berechnen, da es auf die Lage des Brauhauses, und das dazu gehörige Schiff und Geschirr, und Keller ankommt.

Ob man große oder kleine Gebräue auf einmal machen soll, hängt vorzüglich von der Größe des Braukessels, und der Geschirre, dann von der Geschicklichkeit des Bräuers ab. An großen Gebräuen wird freylich an Kosten viel erspart, dagegen ist aber auch der Verlust größer, wenn ein solches Gebräu umschlägt.

Beym Bierbrauen muß noch zu den Kosten gerechnet werden:

1) Der Accis, welcher oft soviel kostet, als das Malz, bey uns beträgt derselbe 50 kr. pro Metzen.

2) Das

2) Das Schroten des Malzes.

3) Die Unterhaltung und das jedesmalige Herrichten der Fässer — Pech oder Schwefel, des sonstigen Schiff und Geschirres, öfters auch des Wasserherbeyhohlens.*)

§. 144.

b) Brandweinbrennen.

Zum Brandweinbrennen gehören:

1) eine zweckmäsige Blase, deren Gehalt man genau kennen muß, dann nach

2) derem Inhalt proportionirte Maischfäßer.

Nach

*) Bey dem dermaligen allgemeinen Bedürfnisse des Biertrinkens, wäre zu wünschen, daß das Brauen aus selbst gebautem Getraidte jedem Landwirthe freygegeben würde. Dieser Zwang belastet die deutsche Landwirthschaft, und hält auf der einen Seite nothwendig die Getraidtpreiße nieder, auf der andern Seite aber entzieht sie dem Landwirthe den rechten Gewinn aus dem erzeugten Gute. Erst dritte Privilegirte dürfen mit dem sauren Schweiße des Landwirths wuchern. Im ehemaligen Franken gab es viele solche glückliche Ortschaften, wo jeder angesessene Einwohner, so viel Bier brauen durfte, als er wollte. Dort gab es nur Gemeindebrauhäuser, um so wohlfeileres Bier konnte man brauen, dort trank man aber auch nur stets das beste Bier, da jeder braute, somit jeder selbst Bier schenkte, und jeder versichert seyn durfte, daß sein schlechtes Bier stehen bleiben werde. Das schlechteste Bier bekam man in Städten, wo die Polizey, daher die Taxe am höchsten stand, so wie auf jenen Orten, wo nur berechtigte Brauer waren z. B. auf den Rittergütern. O möchte das alte gute und doch wohlfeile Bier zurückkehren, gewiß würde eine der stärksten Fesseln der Landwirthschaft in Baiern sicher gelößt seyn,

Nach und vor dem Gebrauche derselben, müssen sie immer recht rein gemacht werden, und zwar die Blase und Helm wird mit Strohe ausgefegt, daß sie hell, wie ein Spiegel werden, dann genau abgetrocknet, die Schlange wird durch das auf- und abfahren einer Posch an einem Strick rein gemacht. Die Maischkuffen, und alles folgende Geräthe werden mit kochendem Wasser ausgebrüht, und dann ausgeschwefelt. Wird aus Getraidt Brantwein gebrannt, so wird es gemalzt, wenigstens der größte Theil. Das Malz hiezu, wird nur genezt; auf ein Scheffel Malz rechnet man 30 bis 32 Maas Wasser; dann wird es noch 3mal umgeschaufelt, und sogleich auf die Mühle gebracht, wo es grob geschrotten wird.

Sobald solches zurückkommt, wird soviel als zu einem Brand gehört, gesondert, das übrige auf einer luftigen Kammer aufgeschüttet. Wenn man aber aus Kartoffeln Brandwein brennt, so werden solche erst zerstampft, und mit Wasser in den Maischkufen angemacht. Eben so werden Aepfel, Birnen 2c. behandelt. Man gießt kochendes Wasser darüber, rührt sie zu einem Brey, deckt die Kufe zu, und läßt so die Masse gähren. Geht die Gährung zu langsam vor sich, so sezt man etwas Hefen bey. Riecht die Masse laut und geistig, so hat sie ausgegohren, und es ist Zeit, solche auf die Blase zu bringen. Zwetschen und Pflaumen dagegen werden nicht zerstampfet. Hat man sich zum Brennen vorbereitet, und sowohl die nöthige Quantität warmes, so wie auch kaltes Wasser beigeschafft, so füllt man damit die Maischkufen, zum Theil mit kochendem Wasser aus der Blase, zum Theil mit kaltem Wasser aus einem Zober.

Man braucht zu 1 Scheffel Gut:

als 1 Scheffel Waiz 480)
- - - - Korn 558) Maas Wasser.
- - - - Gerste 480)

 und

und zwar im Winter 3 Theile kochendes, und 2 Theile kaltes, im Sommer halb kochendes, halb kaltes Wasser, welches durch Rinnen in die Maisch-Kufe geleitet wird.

Nun wird, wenn das Wasser durch einander gebracht ist, das Malz eingerührt, alle Klumpen zerdrückt, und recht durcheinander gebracht, dann aber die Maischkuffe zugedeckt. So läßt man dieselben bis eine halbe Stunde ruhig stehen.

Während dieser halben Stunde, hat man ein stärkeres Feuer unter die Blase angelegt, und das Wasser darinn zum sieden gebracht, solches läßt man durch eine bedeckte Rinne auf den Taig in der Maischkuffe, und zwar im Winter 500 — im Sommer 400 Maas ablaufen. Das übrige Wasser in der Blase, muß stets kochend unterhalten werden, jedoch daß die Blase nicht leidet; während diesem Eingießen wird die Masse recht untereinander gerührt, daß keine Klumpen sich ansetzen können, nun wird es zugedeckt. So bleibt die Masse im Sommer $\frac{3}{4}$, im Herbste 1, im Winter 2 Stunden stehen, und wird 2mal umgerührt, dann schreitet man zum Abkühlen; solches geschieht, daß man auf die Masse kaltes Wasser gießt, und solche dabey umrührt, nur darf man aber nicht mehr Wasser zugießen, als die Blase auf einmal faßt, daher bis 1000 Maas Wasser.

Glaubt man, der Masse die rechte Temperatur zur Gährung gegeben zu haben, so giebt man der Masse die Hefen, und zwar auf den Scheffel bis 20. ℔ Oberhefen. Man rührt solche ein paar Minuten lang gut untereinander, läßt die Masse ruhig stehen, und deckt sie so zu, daß — Luft dazu kommen kann.

Hier geht die Gährung in 48 Stunden vorüber

über, doch darf man sie auch 3 Tage stehen lassen. Man erkennt, daß dieselbe ausgegohren hat, wenn das Gut weinsäuerlich riecht, und das Wasser hell und klar von der Treber läuft; so ist die Maisch fertig, alsobald bringt man in die Blase bis 1 Eimer kochendes Wasser, und schöpft die Maisch in die Blase über, welche aber nur auf ⅔ gefüllt werden darf, bedeckt die Blase mit einem hölzernen Deckel, worinn ein Loch ist, und worinn ein Besen steckt, womit die Maisch, bis sie kocht, umgerührt wird. Solches merkt man, wenn der Dampf so heiß wird, daß man die Hand nicht mehr daran leiden kann; sobald dieses ist, wird der Helm aufgesetzt, auf die Blase fest gedrückt, und die Fugen hieran sowohl, als der Hahn ꝛc. mit frischem Lehm verstrichen, und alle halbe Stunden darnach gesehen, und immer wieder, wo sich Risse zeigen, solches erneuert.

Zugleich wird ein Kühlfaß hergerichtet, solches voll Wasser gemacht, und ein anderes Faß (Vorlagtonne) welches so groß ist, daß, wenn die Blase ½ Scheffel hält, dasselbe 200 Maas halten muß, in welche auch gleich der Filtrirhut, im Spundloch eingesezt wird. Das Kühlfaß muß von Zeit zu Zeit frisches kaltes Wasser erhalten, wenn es lau geworden ist. Fängt die Röhre an heiß zu werden, und es geht die Blase, so verstopft man die Züge, bis auf zwey, und fängt die Läuter an zu laufen, so verstopft man auch die lezten zwey Züge, und unterhält ein gleichmäßiges Feuer. Die Läuter darf aber nicht stärker laufen, als ein Strohhalm dick, und muß ganz kalt seyn. Geht sie stärker, so muß das Feuer gemäßiget werden; läuft die Blase nicht stark genug, so muß dem Feuer Luft gegeben werden, geht aber die Blase zu stark, so wird das Feuer gedämpft, und der Helm mit nassen Lappen belegt.

Bemerkt man endlich in der Läuter, daß er weder Geist noch Geschmack hat, so wird:

a) der Helm abgenommen.
b) Die Vorlage (das Faß) wird gut zugespundet, und aufgehoben.
c) Das Spülicht wird durch den Hahnen in einen Zober abgelassen.
d) Die Blase wird ausgewaschen, gefegt und gereiniget, und
e) alle Theile des Brandweinbrennzeuges, von innen und aussen geputzt.

Der nun abgezogene Lutter, wird erst geläutert, und zu diesem Behufe auf die Klärblase gebracht. Das Lutterfaß wird auf die Blase gehoben, aufgespundet, und der Lutter hineinlaufen lassen. Man mischt dann auf 250 Maas Lutter, 2 bis 4 Pf. gut ausgekühltes eichenes Kohlenpulver darunter, sezt sogleich den Helm auf, verschmiert mit Lehm die Blase, das Rohr und den Hahn, und schürt das Feuer unter der Blase an. Eben so legt man die Vorlage vor, und füllt das Kühlfaß mit Wasser, und legt in die Vorlage Trichter und Filtrirhut ein.

Fängt die Blase an zu laufen, so wird das Ofenloch zugemacht, um eine Mittelwärme zu erhalten.

Izt erhält man:

1) das, was man Vorsprung heißt, es ist gewöhnlich trübe, und wird in ein besonderes Gefäß aufgefangen,

2) kommt es aber klar, so läßt man es in die Vorlage laufen, und versucht von Zeit zu Zeit deren Güte, und hebt dann, wenn der Brandwein zu stark ist, davon manche Flasche aus, und läßt dagegen

gen die Blase fortgehen, bis man glaubt, daß der Brandwein, die rechte Stärke hat. Nun wird die Vorlagstonne weggebracht, zugespundet, und aufgehoben, dagegen

3) das Nachgangsfaß untergeschoben, in welches man dann nachlaufen läßt, was noch wie Brandwein schmeckt. Dieses sowohl als den Vorsprung kann man dann, für die künftige Läuterblase aufbewahren.

Endlich, wenn die Blase abgelaufen ist, wird der Helm abgenommen, das Spüligt abgelassen, die Blase aber rein gemacht. Der gewonnene Brandwein, wird nun mit Wasser, bis zur beliebigen Stärke versetzt, auf sehr rein gemachte Fäßer abgezogen, gut verspundet, und in den Keller gebracht. Hier wird immer nachgesehen, und aufgefüllt, die Fässer und Lager auch immer dabey rein erhalten.

Beim Brandweinbrennen kommt noch zu bemerken:

1) daß, wenn das Kochen in der Blase zu stark wird, man das Feuer unverzüglich dämpfen muß, den Helm aber, mit nassen Lappen belegen, damit er nicht herabgeworfen wird.

2) der Vorlage, (Faß) darf man mit einem brennenden Lichte nicht zu nahe kommen, und hängt besser deßhalb in der Brandweinbrennerey einige verschlossene Laternen auf. Die Vorlagstonne muß im Verhältnisse zum Lutter stehen, wie 1 zu 3, hat man 300 Maas Lutter, so muß die Vorlags-Tonne 100 Maas halten.

3) Der Brandwein muß nie stärker, als ein Strohhalm laufen, sonst wird er trübe. Auch muß man acht haben, daß kein Lutter, mit in die Vorlage gehe, weil er den Brandwein trübe macht.

4) Um

4) Um den Brandwein Perlen zu machen, nimmt man auf ohngefähr 120 Maas Lutter, vier Hände fein gesiebte Asche von weichem Holz, macht sie mit Lutter zu einem Taig, und thut sie in die Blase, mit ein paar Hände voll Kuchensalz.

5) Verdorbenen Brandwein reiniget man mit Kohlenpulver, und bringt auf 24 Maas Brandwein, 1 Pf. Kohlenpulver sogleich in die Klärblaße.

6) Allem Brandwein kann mit reinem Wasser eine beliebige Stärke gegeben werden, d. h. man kann ihn bis zu einem Minimum verdünnen. Deshalb ist es weit besser, allen Brandwein sogleich nur auf Spiritus zu ziehen, und läßt zu diesem Ende den Brandwein auf besondere Fäßer abziehen, und bezeichnet solche als den Vorsprung, ganz guten Brandwein, ordinairen, welches der vorleztere Abzug ist, und noch Geist und Geschmack hat. Man kann dann seinen Brandwein mischen, wie man will, und jede Art wieder, mit Wasser verdünnen.

7) Soll man nie einerley Malz allein mischen, da verschiedene Früchte untereinander die Gährung weit eher fördern, und daher mehr Brandwein erzielen lassen. Deshalb läßt man nicht alles Getraid malzen, sondern nur einen Theil; wie viel von verschiedenen Sorten Früchte genommen werden soll, hängt einzig von der Willkühr des Brandweinbrenners ab. Nur darf man Kartoffeln niemals allein brennen, da der Brandwein hievon einen auffallenden Geschmack hat. Man benimmt demselben diesen bösartigen Geschmack, daß man auf die Maas 6 Loth klein gemachte Kohle, und eben so viel gröblich zerstoßenen Reiß giebt, und ihn 14 Tage ruhig liegen läßt, dann aber solchen

ab-

abzieht. Als reinen Spiritus mit Gewürz vermengt, kann noch ein Theil für ächtes Gut angebracht werden, aber mit Getraidt in mäßigem Verhältnisse gebrannt, wird man ihn so leicht nicht erkennen. Wie viel Brandwein aus irgend einer Frucht zu erzielen ist, läßt sich schwer auffinden, da gar viel darauf ankommt, wie stark der Brandwein gebrannt wird, wie vielerley Malz genommen worden, wie die Gährung vor sich gegangen. Im sichern darf man annehmen, daß man:

von	1	Scheffel	Waiz	.	.	100	Maas.
"	"	"	Korn	.	.	80	"
"	"	"	Gerste	.	.	70	"
"	"	"	Malz	.	.	60	"
"	"	"	Kartoffeln	.	.	20	"
"	"	"	Zwetschen sammt Kernen			30	"

sehr guten Brandwein erhält, der sich sämmtlich um ein volles Drittel, noch als gewöhnlicher Brandwein, wie wir ihn täglich zu kaufen bekommen, mit Wasser verdünnen läßt: dann erhält man vom Scheffel noch 3 bis 4 Butten Brandweinspülicht zur Mast.

Zu einer Blase, welche 1 Scheffel Getraidt faßt, braucht man eine Klafter Holz.

§. 145.

C) Die Ziegel- und Kalkbrennerey.

Die Ziegelbrennerey hat es mit nachstehenden Dingen zu thun. Vor allem muß die Gelegenheit zum Thongraben gegeben, auch derselbe nicht zu weit von der Brennhütte entfernt seyn, so daß man täglich 6 bis 8 Fuhren herbeischaffen kann.

Der Thon selbst muß rein seyn, und kein Steine haben, auch nicht zu fett, und mit etwas Sand vermischt seyn, und alle harte Körper und Steine herausgesucht werden, weil sie sonst gerne der Arbeit Brüche und Risse machen. Zuerst wird der Thon gehackt, dann muß er 1 bis 2 Tag im Kasten weichen, dann wird er wieder ausgeräumt, und frischer eingeweicht, endlich wird er einmal mit der Hand durchgeknetet. — Zu Backsteinen braucht es keines Knetens. Nun werden die Fabricate angefertiget; dann werden die Dachziegel in die Latten gelegt, wo sie trocknen müssen, sie müssen 3 bis 14 Tage so stehen, je nachdem das Wetter ist; dann werden sie in den Brennofen eingeschlichtet, dann wird angezunden, und 4 Tage und 4 Nächte das Feuer unterhalten. Die Backsteine werden zum Trocknen, auf den Brettern eben so lange aufgestellt. Zu einem vollkommenen Brand braucht man:

20 Fuhren Leimen, die Fuhr à 18 Zentner. Derselbe wird in 4 Tagen gegraben, und aufgeladen. Dieser Leimen wird einmal durchgeknetet, und zugerichtet. Von dieser Quantität Leimen werden angefertiget:

3000 Dachziegel.
2000 Backsteine, dann
50 Stück Heerdsteine,
50 Hohlziegel,
100 Fußziegel,
100 Kühmäuler,
100 Halbtheile,
100 Pflästerlein.

Hiezu braucht ein Mann 6 Tage. Täglich kann ein Mann 900 bis 1000 Dachziegel, und 1000 Backsteine anfertigen und 300 Stück Heerdsteine rc. wie oben. Gewöhnlich aber muß jedesmal noch bey an-

Anfertigung der Arbeit ein Jung von 12 bis 14 Jahren handreichen.

Mit diesen Fabricaten werden dann bey einem ganzen Brande noch 250 Kalke eingesetzt, je nachdem der Brenn-Ofen groß oder klein ist. Des Tags bricht 1 Mann 3 bis 4 Fuhren Kalksteine. Zu 250 Kübel braucht man bis 10 Fuhren à 18 Zentner. Zum Einsetzen der Ziegel-Fabricate, als der Kalksteine brauchen 3 Männer 2 bis 2½ Tag. Zum Anzünden, Nachschüren, und Brennen, braucht 1 Mann 4 Tage. Dann 11 Klafter weiches Holz, wovon ein paar Klafter gespalten werden. Zum Spalten braucht ein Mann 1 Tag.

Der Brand selbst dauert 4 Tage, dann müssen dieselben 1½ Tage liegen, und auskühlen. Sodann wird ausgenommen, und zwar zuerst die Dachziegel, dann die Backsteine, dann der Kalk ꝛc. unten liegen dann wieder Backsteine, auf welchen der Kalk liegen muß.

Zum Ziegel- und Kalkausnehmen brauchen 4 Mann 1 Tag. Der Kalk wird dann in der Hütte aufgehoben, und bald nach dem Kübel verkauft.

VI. Abtheilung.

Das Verhältniß der Zehenderhebung und Benützung.

§. 146.

Vorwort.

Die allergehäßigste Abgabe der Landwirthschaft

ist einzig die Natural und Zehendung. Denn, wer ohne Inngrimm sehen kann, wie der Zehendherr über fremdes Eigenthum herfällt und da ärndtet, wo er nicht gesäet, nicht gearbeitet hat, und sich mit fremdem Schweiße tränkt, wer da nicht die Menschheit in ihrer tiefesten Erniedrigung sieht, der ist nicht mehr werth, als der ewige Sklave des Uebermuths und der Ungerechtigkeit zu bleiben. So denkt gewiß jeder rechtliche Eigenthümer, der sein Feld sieht, wo zuvor ein so bedeutender Theil seines mit sauerm Schweiße gemachten Aufwands mit heimlichen Frohlocken abgepreßt worden ist. Mit Wuth im Herzen wird er den Rest ansehen, und gram seinem Stande, und feind dieser Last werden. Weniger bemerkbar ist diese Abgabe auf dem Getraidtfelde, denn, obwohl das Strohe der Wirthschaft unentbehrlich ist, so hat doch die Erzeugung dieses 10ten Theils wenig gekostet. Aber bey dem so kostbaren Hackfruchtbau den 10ten Theil der Aerndte verliehren müssen, ist eine übergroße Aufopferung, und zehrt selbst an dem Kapital. Ich will nicht erst eine Berechnung über den großen Schaden darlegen, den der Zehend der Landwirthschaft bringt, solches haben schon erfahrnere Landwirthe überflüßig dargethan, und nur zu deutlich springt der Werth des Zehenden in der Vergleichung hervor, daß das 10te Tagwerk Land nicht nur allein keinen Nutzen giebt, sondern daß auch noch die neun übrigen Dung, Saamen und Arbeit für diesen nutzlosen 10ten Morgen liefern müssen. Nur zu oft sind leztere soviel werth, als die Aerndte selbst. Ich will aber nur ein Beyspiel des Werths der Naturalauszehndung, bey der höchsten Kultur anführen.

In meinem Werk, Hersbrucks Hopfenbau 1819 habe ich §. 15. die Erträgnisse eines Tagwerks Hopfen in 12 Jahren mit 5700 fl. nachgewiesen, hievon

von beträgt der Zehend also in 12 Jahren die ungeheure Summe von 570 fl.*) Bey diesem nachgewiesenen Verhältnisse ist es wohl auch keinem Zweifel unterworfen, wie verderblich der Zehend auf das Fortschreiten der Landwirthschaft laste.

Es ist nicht so allgemein richtig, wie Herr Müller in seinem Werke über den Zehenden 1819. pag. 217. behauptet, daß der Zehend nur gewaltsam entstanden sey, denn man kennt noch recht sehr gut, den Ursprung der meisten Zehenden in Deutschland, und gewiß wurden dortmals die allermeisten Zehenden zum Besten der Landwirthschaft begründet. Die großen Landeigenthümer, Fürsten, Adelige und geistliche Korporationen hatten allzuviel Land, ungeheure Waiden und Waldungen und harrten auf Kultur, man vertheilte dieses nutzlose Land unentgeldlich unter Kolonisten, Unterthanen und Leibeigene und bedung sich nur gewisse Prästationen; von daher rühren die meisten Gülten, Frohnden und Zehnden. Dann wirkte wieder unendlich viel der heilige Eifer zur Begründung von Stiftern, Klöstern und besonders der vielen Pfarreyen und selbst freye Güter boten herzlich und willig den Heiligen den Zehenden. Auch durch Verträge entstanden viele Zehenden, besonders in Errichtung und Benützung von Schäfereyen, für den Zehenden erhielten die Grundstücke den Pferch.

Der Zehend hatte dortmals geringen Werth, theils in Rücksicht auf den Unwerth der Feldfrüchte, theils bey den geringen Erträgnissen des Landes bey den

---

*) Also bey 4 Tagw. Hopfen, welches das gewöhnliche des Hopfenbaues ist 2280 fl. Wenn mir der Feind einmal mein Haus abbrennt, so kostete mir dieser ausserordentliche Unglücksfall nicht mehr, als mein Zehendherr mir nur in 12 Jahren abgenommen hat.

den dortmaligen Wirthschaftsverhältnissen. Auch kannte man dortmals ausser den Gutsherrlichen Naturalabgaben keine andern Lasten und gerne gab man jene, da sie bey allzugeringen Bedürfnissen wenig Werth hatten.

Diese Verhältnisse änderten sich aber alsobald, als dem Grundvermögen baare Steuern auferlegt wurden, und sobald mehr Geld in Umlauf kam, und dessen Werth sank, stieg der Werth der landwirthschaftlichen Produkte. Und je höher dieser Werth stieg, um so vollkommener wurden die Wirthschaftssysteme und nun bey diesen geänderten Verhältnissen fiengen auch bey den dringenden höchsten Staatsauflagen, auch die alten Naturalabgaben an, drückend, und bey erhöhter Kultur — als Folge der zunehmenden Population endlich lästig zu werden. So haben diese vorgerückten Zeitverhältnisse, jene hergebrachten Rechtsverhältnisse bedungener, oder verjährter Prästationen als höchst schädlich, daher als unrechtlich gegeben. Die Beförderung und wirkliche Erhöhung der Kultur allein ist die Stütze des ackerbauenden Staates, und nach dieser Wesenheit müssen sich die Rechtsverhältnisse der einzelnen modifiziren, so wie solches die Zeitverhältnisse erheischen. Dermal haben auch die Zeitverhältnisse ganz andere landwirthschaftliche Verhältnisse hervorgebracht, in leztern liegt die Erhaltung des Staats, somit Aller, und das Einzelne muß dem Ganzen weichen, das ist sehr natürlich. Betrachten wir daher heut zu Tage den Werth des Zehenden, nach unsern dermaligen landwirthschaftlichen Verhältnissen, so übersteigt die heutige Zehendabgabe den Werth über die Halbscheid, gegen dortmals, wo der Zehend bedungen worden. Nicht nur allein, daß der Werth der landwirthschaftlichen Produkte unendlich höher gestiegen ist, so war der

son-

sonstige Ausbau zehendbarer Früchte sehr gering, denn man gab nur vom Winter- und Sommergetraidt — Zehend. Auch hieran war dortmals noch wenig ausgebaut, da noch ungeheuere Waiden und Hutungen liegen bleiben mußten. Unter der Zeit wurde aber das meiste Land unterm Pflug oder in Kultur genommen, und gaben daher Zehend. Schon hiedurch ist der Zehend ganz sicher um das Doppelte erhöht worden. Den höchsten Ertrag aber lieferte die Benützung des Brachjahres. Die Brachfrüchte sind diejenigen, welche den meisten Dung und die meiste Arbeit erheischen, daher ein höheres Aufwands-Capital voraussetzen. Und der Zehend hievon ist daher nicht sowohl eine Abgabe aus dem Nutzen des Grund und Bodens, sondern eine Abgabe von diesem aufgewendeten Capitale, denn ohne diese Aufwendung würde der Boden auch nichts Zehendbares ertragen. Eine solche Abgabe ist daher ungerecht, weil solche nicht vom Boden gewonnen werden kann, daher gegen die ursprüngliche Stipulation etwas leisten soll.*) Um so verderblicher ist diese Abgabe, da sie den Capitalstoff dann selbst mindert, und hiedurch die Möglichkeit der Kultur hemmt. Und in dieser Rücksicht steht also diese, heut zu Tage in der Art der Erhebung ungerechte Abgabe, mit dem Staats-Besten im direktenWiderspruche. Dieser ihrer bösartigen Phisiognomie zufolge, ist sie daher der Gegenstand des allgemeinen Haßes, welchen der Zeitgeist nährt und stärkt, und welcher daher auch ganz sicher dieser Abgabe nur allzubald unterliegen muß, sobald nur der Wille aller, ernstlicher wird, wozu nur immer die Ge-

*) Es kann daher nicht von einem erworbenen Rechte die Rede seyn, sondern nur im Vergleiche der heutigen Zehntprästation gegen die Ursprüngliche von einer abusiven Ausdehnung des ursprünglichen Rechts.

Gelegenheit gefehlt hat. Vernünftiger Weise kann von keiner gewaltsamen Aufhebung die Rede seyn. Der Zeitgeist kann ohngeachtet seiner allgewaltigen Kraft, doch nicht ungerecht seyn, da zu viele rechtliche Verhältnisse gestört werden müßten, er wird auch nicht mehr als nur Beschränkung der abusiven Ausdehnung des ursprünglichen Rechts verlangen, und dadurch diese Abgabe den dermaligen landwirthschaftlichen Verhältnissen anpassen, und auf solche Art in Einklang mit dem herrschenden Abgabensystem bringen.

Hienach muß alle Naturalauszehndung aufhören, und nicht sowohl eine Ablösung, als vielmehr eine billige dem ursprünglichen Zehendverhältnisse angemessene Naturalgabe an deren Stelle kommen. Mit gänzlichen Ablösungen des Zehends, wird es äusserst schwer gehen, es mögen solche mit Land, oder mit Geld geschehen. Im Allgemeinen steht zu befürchten, daß in Länge der Zeit solche befreyte Grundstücke um so viel höher mit Staatsabgaben belastet werden könnten, dann ist dermal die Aufbringung eines Capitals für den Landwirth äusserst schwer, und die Abfindung mit Land nicht immer möglich, und nicht immer für beide Theile annehmbar.

Um so leichter wird sich der Zehend auf eine festgesetzte jährliche Naturalabgabe zurückführen lassen. Nur wäre es höchst dringend nothwendig, daß solches recht sehr bald geschehen möchte.

In Baiern besitzt dermal der Staat den größten Theil des Zehends, und nirgend mehr wird eine Naturalauszehndung unternommen, sondern der Zehend aller Fruchtgattungen wird öffentlich verpachtet. Solchen pachten gewöhnlich die Gemeinden, und verthei-

theilen ihn unter die Zehendpflichtigen, und solche schütten dann nach ihrer Schuldigkeit zur bestimmten Zeit ihren Beytrag in Natur oder zahlen solchen um einen Normalpreiß*) Dasselbe geschieht von den meisten Zehendberechtigten Adeligen. Und da diese Zehenden die Mehrzahl ausmachen, so fühlt man bey uns die Last des Zehenden nicht so drückend, als solche für sich ist, und beyde Theile halten sich beruhiget, der Zehendherr erspart die weitläuftigen, daher theuren Kosten des selbstigen Einsammelns, welches, da es immer durch dritte geschehen muß, mit großem Unterschleif verbunden ist**). In einem um so größern Vortheil ist dann der Zehendpflichtige, da ihm schon in jedem Falle das Strohe bleibt. In jedem Falle ist für den Zehendherrn eine Naturalauszehndung nicht so gut, als eine auch nur bestimmt geringere Naturalabgabe, da ihn sehr oft der Fall treffen kann, daß er bey Unglücksfällen, oder wegen nicht geschehener Bestellung, oder nicht zureichender Düngung weniger, schlechten oder gar keinen Zehend erhalten kann. Deshalb ist in keinem Falle gut, wenn dem Felde das Stroh entzogen wird, es wirkt sicher solches nachtheilig auf den fernern nachhaltigen Ertrag.

Um so übler sind aber jene Pfarrzehendlichen Bauern daran, da die Herren Geistlichen Zeit genug haben, so vertreiben sich dieselben die Langeweile mit der selbstigen Auszehndung der Früchte ihrer Zehendholden. Da solches sehr genau vollzogen wird, und der größte Theil der Perceptionskosten wegfällt, so ist freylich der Gewinn an

*) Nur daß der Geiz manchmal wieder das Gute verdirbt, denn öfters ist der Normalpreiß so hoch, daß die Bauern weit lieber ihr Getraidt liefern müssen.

**) Nichts schlimmeres als jene sogenannten verpflichteten herrschaftlichen Zehendner.

an dem sauern Schweiße für die müßigen Auszehnder der höchste. Denn läßt sich wohl was herrlicheres denken, als nicht zu säen und doch am reichlichsten zu ärndten*). Diese Art Zehendherren haben auch mit ihren Schaafen, wenn sie sich nicht übermäßig scheeren lassen wollen, die meisten Zehendprozesse. Bey jeder Auszehndung giebt's Krieg und allemal steht dem Pfarrer das gesetzliche jus decimandi universale zu Dorf und Feld freundlich zur Seite.

§. 147.

Der Zehnd.

Der Zehend ist entweder

1) Eigenthum, oder

2) Lehen,

in einer ganzen Flur, oder auf einzelnen Grundstücken.

Wo das Zehendrecht im ganzen Flur nachgewiesen ist, streitet für die Zehendbarkeit jeden Grundstücks, so lange rechtliche Vermuthung, bis die Ausnahme bewiesen ist**).

Derselbe besteht gewöhnlich in dem 10ten Theil der Production, ohne allen Abzug und Kosten, wenn nicht

*) Jede Garbe wird gezehndet, jeder Erdäpfelstock umgraben, jeder Baum hergenommen, in allen Hühner-Gäns- und Entenställen herumgekrochen, Schweinställe visitirt, mit welchem Triumph wird ein Zehendkalb weggeführt. Hielten die gläubigen Bauern den Zehend nicht für einen Glaubensartikel, ohnmöglich würden sie solchen weiter geben wollen.

**) Dieses jus decimandi universale ist der gräulvollste gesetzliche Unsinn. Fundus praesumitur liber ist noch einer der vernünftigsten römischen Rechtsgrundsätze und die Deutschen halten's umgekehrt.

nicht etwas bedungen worden, z. B. in Hopfengärten muß für die Unterhaltung der Stangen etwas abgegeben werden.

Dem Zehenden sind unterworfen, alle Früchte, welche auf zehendpflichtigen Grundstücken gebaut werden.

a) Feldfrüchte, als alle Getraidtsorten, Wein, Heu, solche heißen der Groszehend.

b) alle Brach und Futtergewächse, Baumfrüchte, und heißen Schmaalsaat, kleiner Zehend,

c) alle Art landwirthschaftliches Nutz-Viehe, welches auf dem Zehend-Bezirk erzeugt wird. — Blutzehend.

Jedoch wird nur von dem nemlichen Lande, von der Hauptfrucht Zehend genommen, z. B. von der Gerste, und nicht vom Klee, vom Winterkorn, und nicht von Stoppelrüben, für ein Jahr.

Die Erhebung des Zehends geschieht nach der Zählung des 10ten Theils,

a) beim Groszehend nach Garben,

b) beim kleinen Zehend nach der Ruthe. Es kann auch von einem Grundstück auf das andere übergezählt werden, je nachdem solches hergebracht ist.

c) der Blutzehend nimmt das 10te Stück Viehe, nach laufenden Jahren.

In den meisten Gegenden hat man eigene Zehend-Beschreibungen, worinn:

1) die Grundstücke nach Namen und Größe, und Eigenschaft,

2) die Art der Auszehndung und des Maases genau beschrieben stehen.

Der Zehend wird entweder

1) in Natur erhoben,

a) um solchen selbst zu verwenden,

b) oder ihn zu magaziniren,

2) oder er wird verpachtet.

Bey der selbstigen Erhebung, muß der Zehendpflichtige

1) sich der Natural-Auszehndung unterwerfen, wenn der Zehendberechtigte solche haben will.

2) Aber nicht umgekehrt, es kann der Zehendpflichtige solche Pflanzen bauen, die der Zehend-Berechtigte nicht verbrauchen kann, und in diesem Falle, darf der leztere eine Entschädigung in einer gewöhnlichen Frucht im Verhältnisse des benachbarten Feldes fordern, wenn er sonst nicht überhaupt, einig werden kann.

3) Zehendpflichtiges Land, welches der Zehendnutzung entzogen wird, muß nach dem Quotienten der lezten 6 und mehreren Jahre, den Zehend fortgeben, eben so von solchem zehendpflichtigen Lande, welches mit keinen ortsüblichen Gewächsen bebaut worden. Eben so darf der Zehendberechtigte das Feldbaurecht ausüben, wenn der Zehendpflichtige beflissentlich die Bestellung des zehendbaren Feldes unterläßt.

4) Darf der Zehendpflichtige nicht ohne Vorwissen des Zehendberechtigten, theilweise oder ganz ärndten.*)

---

*) Welche böse Folgen dieses tyrannische Gesetz auf die Güte der Früchte haben muß, können Würzburgs Wein-

5) Dagegen muß der Zehendberechtigte zur bestimmten Zeit zur Auszehndung erscheinen. Bey dessen Nichterscheinen darf der Zehendpflichtige in Gegenwart von 2 Zeugen selbst den Zehend ausstoßen.

6) Den Zehend, und zwar den großen Zehend, nach Garben und Haufen wegtragen, den kleinen Zehend aber selbst, wenn er will, ohne Schaden ärndten lassen. Zu diesem Ende steht es in der Willkühr des Zehendherrn, von einem Acker auf den andern fortzuzählen, und an einem Theile des Ackers anzufangen, wo er will, und sich von den noch übrigen Garben, die keine Zehendgarbe mehr abwerfen, doch den 10ten Theil zu nehmen.

7) Die Abbringung des Zehends geschieht gewöhnlich auf Kosten des Zehend-Berechtigten, wenn nicht wieder besondere Frohnden hiefür hergebracht sind. Der Zehend selbst muß ohne allen Abzug von der ganzen Aerndte gegeben werden.

§. 148.

Zehendbeschreibung.

Vormerkung.

Solche ist die Hauptsache, und das wesentlichste Erforderniß für den Zehendberechtigten. Entweder ist eine Zehentbeschreibung schon vorhanden, oder nicht. Ist eine solche vorhanden und deutlich, so darf der Zehendberechtigte dieselbe nur an Ort und Stelle vergleichen

bauern bezeugen. Oftmals mußten sie die herrlichste Witterung zur Aerndte vorübergehen lassen, und erst durch Frost das kostbarste Gut verderben sehen, ehe die Auszehndung an ihr Grundstück kommen konnte. Ueber die Verbesserung des Weinbaues von Geist 1814. §. 97. Wie oft muß das Getraidt beregnet werden, ehe der Zehentherr auf den Platz kommen kann.

gleichen, zu diesem Behufe den Orts- oder Gemeindevorsteher, ehemalige Zehnder ꝛc. beyziehen, und mit ihnen jedes zehendbare Grundstück besichtigen, und den Zehenddistrikt vollkommen kennen lernen. Ist aber eine Zehendbeschreibung noch nicht vorhanden, so kann eine solche in folgender Art angefertiget werden.

Vor allem verschaft man sich die alten Zehendregister, und orientirt sich dann in etwas im Zehendbezirk. Zur Anfertigung der Zehendbeschreibung zieht man dann den bisherigen Lehenschultheißen oder den Ortsvorstand, die bisherigen Zehnder ꝛc. dann jedesmal die einschlägigen Zehendpflichtigen bey, und fängt in deren Beyseyn die Zehendbeschreibung an.

Vor allem kömmt das Recht des Zehends zu bemerken. Es erstreckt sich solches entweder auf einen ganzen Bezirk, in welchem mehrere Fluren gelegen sind. Hier wird jedes Ort, mit seiner Flur gesöndert, und nach einzelnen Zehenddistriften — eingetragen. Solches umfaßt die ganze Zehendbarkeit aller Grundstücke.

Ein vorzügliches Augenmerk ist die genaueste Grenzbeschreibung des ganzen und der einzelnen Zehenddistrikte. Oder der Zehend steht nur auf einzelne Grundstücke zu — jus decimandi particulare. Letzteres macht weniger Weitläuftigkeit, da nur die einzelnen zehendbaren Grundstücke beschrieben werden dürfen. Doch ist solches eben so nothwendig, als nützlich.

Dann werden die allgemeinen Bemerkungen entweder distriktsweise oder überhaupt vorausgeschickt, nemlich:

1) Die Beschreibung des Zehendrechtes, der einzelnen

Ze-

Zehendgattungen und Arten, und welche Arten Früchte und Viehe auszehndbar sind.

2) Das Klima, Lage, Beschaffenheit, Kultur ꝛc.
3) Der Ertrag sowohl in Natur als nach einem Durchschnittpreiß, in Geld berechnet.
4) Die bisherige Nutzungsart des Zehndens.
5) Die Art und Weise der Abbringung und Aufbewahrung,
6) Das übliche Feld- und Wirthschaftssystem mit Bemerkung des zum Zehend gebrauchten Maases, Gewicht, Größe und Schwere der Garben ꝛc.

Grundstückbeschreibung.

Dem gemäß werden die in jedem Zehenddistrikte gelegenen Grundstücke nach dem Namen des Eigenthümers oder nach der HausNro. eingetragen, und hiebey bemerkt:

a) deren Eigenschaft

1) ob solche gebunden oder walzend sind,
2) ob es ein Garten, Feld, Oedung, Neubruch, Wiese oder Teich ist.

b) deren Größe,

Solche läßt man entweder vermessen oder man schäzt sie, als ein Sachverständiger, nach Schritten selbst.

c) deren Bonitirung,

Solche geschieht von den Sachverständigen nach der mineralogischen Berücksichtigung, in Würdigung der rechten Erdmischung, sonst auch nach dem Stande der Früchte, des Unkrauts, der Vegetation ꝛc. auch dann der Landwirthschaftlichen Bonitirung des Waiz, Gerste, Haber- und Roggenbodens, nach ihren Unterklassen.

d) de-

d) deren Bewirthschaftung.

Nach welchem Feldersystem und welche Frucht daher im heurigen Jahre darauf zu stehen kommen muß. Am schwersten wird solches bey einer freyem Wirthschaftsart möglich seyn.

e) deren Ertrag.

Nach der Klassifikation des Bodens ist der Ertrag des einzelnen Morgens von jeder Fruchtgattung leicht auszumitteln. Man hat schon in jeder Gegend allgemein angenommene Ertragssätze, wie viel das Tagw. von einer Fruchtart gewöhnlich abwirft. Will und muß man aber den Ertrag sicherer berechnen, so legt man der Schätzung:

1) die Aussaat,

2) den Ertrag an Schöcken,

3) das Resultat des Ausdrusches,

4) das Ertragskorn, zum Grunde.

Uebersicht.

Zuletzt wird ein Zusammentrag der zehendpflichtigen Grundstücke und die Berechnung des Zehendbetrags bewerkstelliget. Am besten geschieht solches tabellarisch. In den einzelnen Kolonnen werden nach einander eingetragen:

1) Nro. der Zehendbeschreibung;

2) Güte und Größe der zehendbaren Grundstücke, nach den Klassen der Bonitirung.

3) Name, Stand, Wohnort, HausNro. des Zehendpflichtigen.

4) Ertrag der einzelnen Grundstücke nach den Jahren des hergebrachten Wirthschaftssystems, an z. B.

B. Korn, Gerste, reiner Brache oder Flachs, Gerste, Dinkel.

§. 149.

Zehendbesichtigung.

Da das Gedeihen der Früchte gar sehr von der Witterung abhängt, so kann man nicht alle Jahre auf einen und denselben Ertrag Rechnung machen. Wo daher der Zehend nicht auf mehrere Jahre verpachtet ist, hat man alle Jahre eine Zehendbesichtigung nothwendig.

Dieselbe hat zum Zweck, die Ausmittlung des wirklichen Zehend-Ertrags für das laufende Jahr. Solche wird entweder aus Auftrag bewerkstelliget, oder es verrichtet solches der Zehend-Berechtigte selbst. In beiden Fällen, vorzüglich aber im erstern, müssen sachverständige Schätzmänner zur Taxation beigezogen werden, und zwar jedesmal 1 vom zehendpflichtigen Bezirk, 2 aber aus einem benachbarten Orte. Diese Besichtigung und Schätzung selbst wird aber nur kurz vor der Aerndte vorgenommen.

Leztere wird daher erhoben, nach

1) der Ausmittlung aller zehendbaren Tagwerke des Zehend-Bezirks,

2) nach ihrer Bewirthschaftung; der Wirthschaftsjahre, ob mit Wintergetraidt, Sommergetraidt, Brache, Schmaalsaat, unter Angabe der Tagwerk-Zahl nach jeder Fruchtgattung,

3) nach dem Stande der Früchte, ob gut, mittelmäßig, schlecht,

4) einzeln nach dem Ertrage jeder Fruchtgattung,

a) von 1 Tagwerk jeder Fruchtgattung,

b) von allen mit derselben Frucht bestellten Grundstücken,

5) nach dem Antheil und Grad der Zehendbarkeit,

6) nach Berechnung des Zehendanfalls,

a) nach Garben,

b) nach dem Ausdrusch von 1 Schock jeder Fruchtgattung,

c) dem Gesammtausdrusche.
Lezteres paßt nur für jeden einzelnen Zehend-Bezirk.

Je nachdem nun der Zehend selbst erhoben, oder überhaupt jedes einzelnen Grundstücks-Zehend wieder besonders verpachtet werden soll, sind gesönderte spezielle Schätzungen ganzer Distrikte, oder der einzelnen Grundstücke nach dem Nahmen der Eigenthümer nothwendig.

Der Ansatz des Ertrags und Ausdrusches aber, bleibt in beiden Fällen derselbe. Es sollten zwar Einzelne solche Grundstücke, besonders walzende, etwas höher im Ertrage angesezt werden; allein es würde theils unendliche Beschwerden machen, theils viele Beschwerden der Zehendpflichtigen unter sich veranlassen.

Ein anderes ist die Zehendbeschreibung. Wo eine solche vorhanden ist, erleichtert dieselbe die jährliche Besichtigung, und sichert eine höhere Gewißheit der hienach bewerkstelligten Schätzung. Deshalb ist es sehr gut, und erleichtert die Uebersicht, wenn die Zehendbesichtigung resp. Schätzungsaufnahme mit der Zehendbeschreibung korrespondirt, und in nemlicher Ordnung angefertiget wird.

§. 150.

§. 150.

Zehenderhebung.

Nach dem erhobenen Resultate des zu erwartenden Zehendens wird derselbe selbst erhoben.

Naturalauszehndung.

A) Getraid-Zehend.

Hiezu wird erfordert:

1) eine Zehendscheune,

2) ein oder mehrere Zehender, die theils die Aufsicht auf die richtige Auszehndung führen, theils die ausgezehndeten Garben zusammentragen, solche zur rechten Zeit, und gehörig getrocknet, abfahren, und in die Scheune so einlegen lassen, daß jede Sorte gesondert zu liegen kömmt.

3) ein Zehendregister, um zu wissen, welche Grundstücke ausgezehndet worden, und welche noch auszuzehnden sind.

Das Register enthält:

1) Die Gegend des Zehend-Distrikts-Flur.

2) Den Namen des Grundstücks — und des Eigenthümers.

3) Größe desselben und Eigenschaft.

4) Bemerkungen des Zehend-Anfalls an Garben.

a) vom Waiz.
b) „ Korn.
c) „ Gerste.
d) „ Haber ꝛc.

4) Das nöthige Fuhrwerk zur Einbringung des Zehends. Alle diese Erfordernisse sind für die andern Arten Zehend eben so nothwendig.

5) Aus-

5) Ausdrusch.

Alles Getraidt läßt man einige Zeit liegen, um solches ausschwitzen zu lassen.

Mit dem Ausdreschen fängt man zur gelegenen Zeit an, und zwar zuerst mit der Gerste, dann den Hülsenfrüchten, Waiz, dann Haber, zuletzt Korn. Das ausgedroschene Getraidt, wird dann gewurfelt, gesiebt, und alles durch eine Fegemühle gelassen.

6) Das Magaziniren.

Das aufgeschüttete Getraidt darf anfangs nicht höher als ½ Fuß, nachher aber nur bis 2 Fuß zu liegen kommen. Solches wird anfangs alle Woche 2mal, bis Monat Merz, dann alle Monat einmal gewendet, vom April bis October aber, jede Woche einmal.

Beym Abmessen muß das Gemäß fest stehen, jede Metze gehäuft, dann abgestrichen werden; bei glatter Frucht, Waitz, Korn, müssen die Körner auf dem Stege spielen, bei Dinkel, Gerste, Haber aber, wird der Abstrich gefurchet. Eine Hauptsache ist dann die öftere fleißige Aufsicht, um den Bodenschwand so viel möglich zu mindern. Die rechte Zeit zur Abgabe ist:

Von Waiz und Dinkel, kurz vor der Aerndte, vom Korn ein bis 2 Monat vor der Aerndte, Gerste von Michaelis bis Lichtmeß. Haber im Frühjahre.

Mulzigte Frucht, eingebrachte Früchte, muß man alsobald verkaufen.

B) Weinzehend.

Solcher besteht entweder in den Trauben oder in Most, nach Butten rc. man bringt solchen gleich unter die Kalter, oder vom Platze. Auf eine Fuhr ladet

ladet man bis 6 Eimer Most, oder bis 4 Butten Beere.

C) Heuzehend.

Das Heu wird Haufenweis geladen, und nur trocken eingebracht.

D) Klein- oder Schmalsaat-Zehend.

Solcher besteht in Erdäpfeln, Flachs, Hanf, Klee, Kraut, Rüben, Gras, Obst, Hülsenfrüchten. Die ausgezehndeten Früchte werden gesöndert, aufbewahrt, und sogleich verwendet, da sämmtlich nicht lange aufbewahrt werden können. Der Hopfen wird sogleich gedörrt, der Flachs und Hanf geröstet, Klee, Rüben, Kraut verfüttert, Obst im Keller aufbewahrt.

Die Register werden also eingerichtet:

a) Nummer,
b) Bezeichnung des zehendbaren Grundstücks.
c) Zehendanfall.
1) An Erdäpfeln,
2) Flachs,
3) Hanf,
4) Hülsenfrüchte.
a) Erbsen;
b) Wicken ꝛc.

E) Blutzehend.

Der Blutzehend erstreckt sich auf alle im Zehenddistrikt erzeugten landwirthschaftlichen Thiere, auf Fohlen, Kälber, Schweine, Lämmer, Ziegen, Gänse, Enten, Hühner, selten auf Fische und Bienen. Bey der Auszehndung selbst wird immer fortgezählt, wenn auch Thiere aus dem Distrikte verkauft, weggetrieben, oder gestorben sind, welche stets mit eingerechnet wer-

den. Die Zeit der Auszehndung selbst hängt von der ortsüblichen Art einer jeden Gattung ab. Säugende Thiere werden nach dem Saugen, Federviehe nach 4 bis 6 Wochen, oder sonst im Jahre über ausgezehndet.

Zu solchem müssen gleichfalls eigene Register angelegt, und in jedem:

1) das Haus des Zehendpflichtigen,
2) die Gattung, Vieh und Zahl
3) von Zeit zu Zeit die jungen nachgetragen,
4) jedesmaliger Anfall eines zehendbaren Stück Viehes unter Notirung des Tags bemerkt werden, um hiernach fortzählen zu können.

Verpachtung des Zehends.

Verpachtung ist nur dann vortheilhaft, wenn man den Zehend nicht selbst sammeln und verwenden kann, jedoch giebt die Verpachtung mehr Sicherheit, und erspart die großen Regiekosten, die vielen und öfters gar nicht zu vermeidenden Unterschleife, das Risiko der Magazinirung, des Absatzes und eine Menge Verdrießlichkeiten bey dieser ohnedem gehaßten Abgabe.

Alle Zehendverpachtungen sollen nur plus licitando nach vorgängiger öffentlichen Bekanntmachung geschehen.

A) Bey dem großen Zehend.

Die Bedingungen sind:

a) nur auf Natural-Ablieferung, und nach den Gemäßen, jedoch steht es in der Willkühr des Zehend-Berechtigten, den Zehend auch in Geld abzulassen.

b) Termin der Ablieferung.
c) Beschaffenheit und Güte der einzelnen Fruchtgattungen.
d) Kostenfreye Ablieferung und Abmessung.
e) Kaution.
f) Fälle, wo Remission gestattet wird.
g) Die Verpachtung geschieht in Gegenwart der Zeugen, und zwar schriftlich, welches der Pächter und die 2 Zeugen unterschreiben.

Eben so ist ein Zehend und Einlieferungs-Register höchst nothwendig.

B) Beim Weinzehend findet das nemliche Verhältniß statt; doch ist es allemal besser, sogleich nur den Zehend um ein Geld-Quantum hinzulassen.

C) Beym Heuzehend, wird nach Zentner Heu, verpachtet.

D) Beym Schmalsaatzehend, wird am sichersten der Zehend nur im Geldanschlage hingelassen, wo man nicht die Früchte selbst verwenden will oder muß. Nur zu oft ist solcher zur eignen Consumtion nöthig, und dann bedingt man sich, von jeder Art der Schmalsaat die nöthige Quantität zu einer bestimmten Zeit zu liefern.

E) Beym Blutzehend kommt man am besten über die Bezahlung eines gewissen Preises für jede Art Viehe, in der Güte mit den Zehendpflichtigen überein, da die Natural-Auszehndung nur allein mit allzugroßer Vervortheilung des Zehendberechtigten verbunden ist. Am zweckmäßigsten geschieht solches durch Schätzmänner, wenn nicht schon solche allgemeine Anschlagspreiße hergebracht sind. Eben so wird die Zeit der Zahlung festgesezt.

Norm

Norm zu den Verpachtungen geben:

a) Die Schätzung,

b) Die Erträgnisse der lezten Jahre, nach einem Durchschnitt, von einer bestimmten Anzahl Jahre.

Verpachtungen können zugleich

a) im Ganzen

b) einzeln

geschehen.

Leztere sind immer vortheilhafter, wenn die Zehendpflichtigen selbst ihren Zehend pachten. Dann ist es sehr vortheilhaft, solchen auf mehrere Jahre zu verpachten.

§. 152.

Der Noval-Zehend.

Oede Plätze, ausgetrocknete Sümpfe, Aenger, Wälder, unterliegen der Auszehndung, wenn solche in zehendbaren Bezirken gelegen sind, und in Kultur gesetzt worden. Gemeiniglich sind aber hierauf bestimmte Freijahre hergebracht. In Ansehung der Zehndung, wird dann das nemliche seine Anwendung finden, was oben vom Groß- und Kleinzehend bemerkt worden ist.

§. 153.

Zehendneben einkünfte.

Dahin gehören Zehendnatural — Hand- und Gespann-Frohnden, welche bey der Verpachtung erübriget werden. Ueber deren Vergütung bestimmt gewöhnlich das Herkommen, oder man kann sie sogleich im Pacht mit hinlassen, um ein höheres Aufgebot zu erzielen.

§. 154.

§. 154.

Zehend-Nachlässe.

Bey der Natural-Auszehndung findet kein Nachlaß statt. Bey dem Sackzehend aber nach gepflogener Untersuchung, ob nicht zum Saamen, Brod und Nothdurft etwas übrig bleibt; der beschädigte Zehendpflichtige muß daher erst hievon Anzeige gemacht, und sich gehörig ausgewiesen haben. Gewöhnlich wird der Schade durch Schätzmänner eingesehen und ausgemittelt und zwar auf jedem Grundstücke, nach dem Verluste zur Größe desselben.

Ein Nachlaß kann nur bey totalem Mißwachs aller Früchte gegeben werden, die einzelnen mißrathenen Früchte müssen (bey Sackzehnden) doch gereicht, oder nach dem laufenden Preiße, entschädiget werden.

§. 155.

Ablösung des Zehendens.

Aller Zehend läßt sich ablösen, da er als zum Vermögen gehörig, rechtlich angesehen wird. Die Art und Weise der Ablösung muß nur allein in der gegenseitigen Zufriedenheit der Interessenten gesucht werden.

Der Zehendpflichtige verlangt:

a) die Abreichung in natura, oder in Geld, je nachdem ihm das eine oder andere convenirt. —

b) eine jährliche bestimmte Quantität im Verhältnisse, zu den bisherigen gewöhnlichen Erträgnissen gleich einem immerwährenden Sackzehend.

Dagegen wird der Zehendberechtigte verlangen:

1) die Natural-Auszehndung, wenn er solche zur eige-

eigenen Wirthschaft nothwendig hat, oder wenn die Früchte im hohen Preiße stehen.

2) Hingegen, wenn solche in geringem Preiß stehen, deren Bezahlung in Geld.

Diese gegenseitigen Interessen lassen sich, wenn jeder Theil billig denkt, leicht vereinigen, wenn beide darüber übereinkommen:

1) Daß der Zehend auf mehrere Jahre den Zehendpflichtigen, gegen eine bestimmte jährliche Abgabe an Getraidt, und dessen Art überlassen bleibt.

2) Sogleich bedingt wird, daß diese Abgabe in keinem Falle ganz oder theilweise nachgelassen, und immer in natura zur bestimmten Zeit geliefert werden muß, wenn sich die beiden Interessenten nicht über einen Preis vereinigen wollen.

3) Deshalb muß der Betrag sehr billig seyn:

a) Wegen der jährlichem Gewißheit der Abgabe,

b) Wegen Ersparung der Perzeptionskosten, und des Risicos hiebey.

Es werden daher der Bestimmung eines solchen jährlichen Sackzehends, zum Grunde gelegt:

1) Die bisherigen Erträgnisse, nach einer Fraktions-Berechnung,

2) Der Abzug obigen Gewinns ad a. et b.

Hat man Zweifel an der bisherigen wirthschaftlichen Benützung des Zehends, so kann man eine Schätzung desselben vorgehen lassen.

VII.

Abtheilung.

Die Frohnd-Benützung.

§. 156.

Frohnden.

So wie die Zehnden hergebracht worden sind, eben so die Frohnden, auf die nemliche Art wie die Reichen sich die Armen zinnsbar machen. Man überließ ganze Güter, da man Land genug hatte, gegen Festsetzung jährlicher Prästationen. Das Land hatte keinen Werth, eben so wenig, die verlangten Dienste, und so glichen sich beide im Vertrage hierüber gerne aus. Nur zu oft waren diese Dienste ganz willkührlich, und mußten zu jeder Zeit, wenn solche gefordert wurden, geleistet werden. Die Dienste hatten geringen Werth, und die Gutsherrschaft mußte die Dienstthuenden ernähren, welches besonders in Klöstern und Stiftern bei weitem mehr als der Werth der Arbeit betrug. Als aber mehr Geld im Umlauf kam, und sowohl Grund und Boden, als alle landwirthschaftlichen Produkte im Werthe stiegen; so wurden diese Dienstleistungen immer genauer festgesetzt, da solche gleichfalls mehr Werth hatten. Dermal aber haben sich die Zeiten so verändert, daß dergleichen Frohndienste auch gar nicht mehr in die Wirthschafts-Verhältnisse passen. So wie auch die Frohnden ursprünglich bestimmt sind, haben sie den Werth nicht mehr, als zur dortmaligen Zeit. Schon die dermalige ganz andere Wirthschaftsart, in welcher von Arbeit durch Menschenhände so sehr oft das Gedeihen eines theuern Feldbaues abhängt, läßt auf die verdrießlichen unlieben Frohndienste nicht

mehr vertrauen. Außer dem Getraidtbaue, der Jagd und der Handleistung, kannte man dortmals keine Frohndienste, und wie solche verrichtet wurden, konnten sie recht seyn. Die Früchte hatten allzugeringen Werth, als daß man besondern Werth darauf legte.

Diese Verhältnisse haben sich nun ganz geändert, und die Frohnden haben wenig, oder gar keinen Werth, ja sind noch öfters nachtheilig, verleiten nur zu gerne allen Geschmack an der Landwirthschaft. Dagegen vertragen doch dergleichen Fröhner ihre Zeit, und könnten solche für sich mit größerm Nutzen verwenden. Beiden Theilen ist daher anzurathen, die Frohnden ganz abzuschaffen, und in eine andere Abgabe zu verwandeln, oder, wo die Frohnde nicht zuviel beträgt, lieber solche hinzuschenken. In keinem Falle aber darf man einen großen Gewinn aus irgend einer Ersparung in der Frohnde suchen, und sich auf dieselbe verlassen wollen, hieße seine Wirthschaft gefährden. Es bleibt immer eine der allerungerechtesten Lasten, wodurch der Industrie unendlicher Schaden zugeht. Die Frohnde ist noch gehäßiger als der Zehend, da diese Last selbst Misbrauch des Menschen ist, und persönliche Lasten sich durchaus gar nicht vererben können.

Bey dieser Gehäßigkeit muß stets auch die mildeste Nachsicht eintreten, ein Zukurzkommen ist unvermeidlich, und je öfter solches statt finden muß, je unzuverläßiger wird und muß die Frohndbestellung werden. Und dann hat die Frohnde auch gar keinen Werth, wo der Gutsherr nicht die Gewalt hat, seine Fröhner zur Schuldigkeit anzuhalten, sondern erst bey Gerichte Klage deshalb führen muß. Kann man aber die einmal hergebrachten Frohnden nicht ändern, so suche man wenigstens so viel als möglich unter Aufsicht dieselbe verrichten zu lassen, oder stelle die Fröhner zu Arbeiten an,

welche ohne Nachtheil überhaupt verrichtet werden können, auch wo eine Aufsicht eher möglich ist.

Die hergebrachten Frohnden unterscheiden sich:

1) in gemessene und ungemessene.

Gemessene sind gewöhnlich nach Tagen und Zeit bestimmt, und nach Verträgen festgesetzt.

Ungemessene können zu jeder Zeit verlangt werden.

2) Hand- und Spannfrohnden.

Die Spannfrohnde wird nur von solchen Gütern geleistet, welche Anspann halten und zwar nach dem Verhältnisse derselben.

Handfrohnde leisten alle Güter, auch Hintersassen, welche kein Eigenthum haben. Ungemessene Frohndienste sind heut zu Tage, nur dann noch möglich, wenn der Frohnpflichtige bei der Frohnde selbst einige Unterhaltung bekommt, oder ihm andere Vortheile dafür zugehen, um sich doch noch dabei ernähren zu können, und hiebei können diese Gegenleistungen mehr werth seyn, als die Frohnde selbst, nur selten können solche von Nutzen seyn.

Gemessene Frohndienste sind entweder nach Tagen, oder zu gewissen Arbeiten, festgesetzt. Sind dieselben nach Tagen bestimmt, so müssen die Fröhner von frühe 6 Uhr an, bis Mittags 12 Uhr, dann Nachmittags von 1 Uhr bis 6 Uhr Arbeit leisten.

Nur gar zu gerne werden hiebey Weiber und Kinder untergeschoben, welches sich nicht immer vermeiden läßt. Eben so lange muß das Gespann arbeiten. Die Fröhnder werden von dem Aufseher zur Arbeit angestellt, und müssen nur so arbeiten, wie ihnen die Arbeit angegeben wird. Sie verrichten aber nur kunstlose Arbeit.

An den bestimmten Tagen der Frohnde nur sind die Fröhner die Arbeit zu leisten schuldig; werden sie durch Witterung oder sonstige, ausser ihrer Schuld liegende Ursachen in der Arbeit an den bestellten Tagen gehindert; so ist die Frohnde für diesen Tag als geschehen zu betrachten. Ist aber die Frohnde zur Bestellung gewisser Arbeiten bestellt, so muß die Arbeit wirklich geschehen seyn, und werden die Fröhner auch einmal daran gehindert; so müssen sie zur andern Zeit die Arbeit beendigen. In solchem Falle müssen nur solche Fröhner gestellt werden, welche der vorhabenden Arbeit gewachsen sind.

Nur zu oft finden sich Frohn-Dienste, welche mehr kosten, als sie Nutzen bringen, da dieselben gewisse Arbeiten verrichten müssen, wofür ihnen ein gewisser Theil der Früchte werden muß. Solche Frohnden sind wahrhaft lästig, da die Arbeit schlecht bestellt wird, und der Lohn hiefür bey theuern Fruchtpreißen den Werth der Arbeit weit übersteigt. Will man diese Frohn-Dienste veranschlagen, so darf man ein Gespann, für ein halbes eigenthümliches oder gemiethetes, und 3 Handfröhner, für 2 Taglöhner in Anschlag bringen.

Wird aber hiebey eine Abgabe gegeben, so ist solche noch besonders an diesem Werthe in Abzug zu bringen.

Leider haben wir in Baiern dermal mehr Frohnden, als in jenen finstern Zeiten, wo die Gewalt das Recht vertrat. Viele alte gutsherrliche Frohnden sind verschwunden, besonders auf kleinen Gütern. Nur selten wird noch zum Feldbau selbst die alte hergebrachte Frohnde benützt, und niemals wird auch solche ganz umsonst geleistet. Nur auf großen Herrschaften ist die Frohnde noch quälend, besonders, wo

eigenthümliche Jagden vorhanden sind, da müssen noch häufig Menschen neben den Hunden das Wild hetzen, die Hunde bekommen doch wenigstens von ihren gütigen Herren das Futter, die Menschen thun solches aus Schuldigkeit. Auch selbst der Staat hat von den Klöstern solche Frohnden übernommen, und bis auf diese Zeiten beibehalten. Uebrigens werden die dem Staate ganz unnützen Frohnden in Geld reluirt, wobey das Staatsinteresse eben nicht zu kurz kömmt.

Ausser diesen alten Sorten von Frohnden haben sich aber unter der Souveränität so entsetzlich viele ganz neue Arten von Frohnden gemacht, daß man die alten über die neuen vergessen muß. So haben wir Chaussee- Weg- Gemeinde- Rentamts- Landgerichts- Beamten- Pfarrer- Schullehrer- Stiftungs- Militair- Schub- und unzählige Frohnden, die gar keinen Namen haben, alle diese sind ungemessene Frohnden, und für die Landwirthschaft um so lästiger, da solches nur Spannfrohnden bleiben.

VIII. Abtheilung.

Das Verhältniß der Schaaf-Trift-Benützung zur Sommerstallfütterung der Schaafe.

§. 157.

Die Schaafzucht in Baiern.

Als man in den frühern Zeiten, noch so viel Land übrig hatte, als man zu bearbeiten nicht im Stan-

Stande war, bebaute man das — den Wohnungen am nächsten liegende Land, und das entferntere wurde größtentheils als Waide benützt. Zu dieser Benützung taugte nun keine Viehhaltung besser, als Schaafe. Eines Theils hatte das Getraid dortmals sehr geringen Werth, und die Handels- und Fabrickgewächse kannte man noch zu wenig, anderntheils fehlte es an Menschen-Händen, jene ungeheuern Flächen zu bebauen. Für das Hornvieh hatte man dagegen genugsame Wiesen und Waiden, und aus denselben einen unverhältnißmäßigen geringern Gewinn, da der Absatz deren Erzeugnisse allzu unbedeutend, und nur die eigene Consumtion der höchste Gewinn war. Doch stand solcher mit den Kosten der Unterhaltung noch immer in einem überwiegenden Verhältnisse, wo das Vieh auf Wiesen und unermeßlichen Aengern den größten Theil des Jahrs über seinem Schicksale überlassen wurde.

Nichts destoweniger konnte man diese unermeßlichen Aenger mit Hornviehe nicht gehörig besetzen, und der größte Theil des Feldes lag noch ausserdem mehrere Jahre brach, und dieser Ueberfluß an Futter wurde weit höher durch Schaafzucht benützt, als jene Wiesen und näher liegenden Waiden durch Hornviehe. Die Wolle war alsobald ein vorzüglicher Artickel des innländischen Handels geworden, daher der Absatz derselben zu jeder Zeit sicher.

Dieses war der vorzüglichste Grund der Erhaltung so vieler Schaafheerden, und der hieraus nothwendig hervorgegangenen Waidewirthschaft. Man erkannte dortmals, daß nach den Wirthschafts-Verhältnissen nur allein Schaafheerden reich machen könnten.

Bey dem Ueberflusse an Lande, und der hiernach bemessenen Wirthschaftsart, konnten auch die

Schaaf-

Schaafheerden ihr Glück machen, und die Bebauung des Landes mußte sich nur allein nach denselben richten. Bey dem Ueberflusse an Graswuchs dachte man an einen künstlichen Futterbau noch gar nicht, und doch wußte man nichts anders, als Getraid zu bauen. Die Eigenheit desselben, daß solches nicht zu oft hintereinander auf dem nemlichen Lande gerathen könne, hatte man so ziemlich erfahren, um so mehr, als man durch Dung die Felder noch nicht begailen konnte. Die Brache war daher durchaus nothwendig, und was sollte man hiebey mit dem vielen Felde im Brachjahre wohl machen?

Man überließe gerne in einer Gesammtbenützung einer gemeinschaftlichen Heerde, die Brachfelder, und selbst hieraus gieng für die übrige Wirthschaft ein neuer Vortheil hervor. Konnte man wegen Mangel an Dung von den Brachfeldern nur alle 5 oder 6 Jahre eine Getraidfrucht abnehmen, so konnte man dergleichen Brachfelder, wenigstens die bessern darunter, alle 3 Jahre mit der Heerde bepferchen lassen, — man brauchte keinen Dung, ersparte noch das Stroh, Arbeit und Mühe des Düngens, und gewann nunmehr zwey Getraidtärndten hintereinander von dem Pferch. Alsobald erkannte man die Schaafheerden als das einzige Heil des Getraidtbaues — des einzigen Zwecks aller dortmaligen Wirthschaften.

Solches hatte allerdings sein Gutes, denn alsobald durfte man es wagen, die der Hornzucht halber, nöthigen Wiesen, welche der Aufsicht wegen sowohl als der Erzeugung des Dungs, zunächst den Wohnungen lagen, in Feld- und Gartenland umzuwandeln, da man für den Getraidtbau, auf solche Art durch die Schaafheerden Dung genug erhielt. So gewann man für das näher liegende Land mehr

Dung,

Dung, und die Landwirthschaft gestützt auf einen sichern Getraidtbau, konnte allmählig vorwärts schreiten, und solche erzeugte wieder, die Vermehrung der Ansiedelungen.

So waren die Schaafheerden gegenseitig unentbehrlich. Dieses Verhältniß mußte so lange fortdauern, als die Wirthschaftsverhältnisse im Allgemeinen dieselben bleiben.

Nur als die Ansiedelungen, und mit ihnen die Bevölkerung sich mehrte; die Bedürfnisse der Einwohner sowohl als der Staaten zunahmen, und das Land mit der alten Benützung nicht mehr zu deren Unterhaltung zureichen wollte, die Energie dem Lande höhern Gewinn abzwingen mußte, und hiedurch auch die Landwirthschaft mit vielen neuern weit edlern Produkten bereichert wurde, da fiengen erst die alten Verhältnisse an, nicht mehr wohlthätig zu seyn, und endlich sogar lästig zu werden. Jene beglückende Volksdemagogen, vor die uns der Himmel bewahren solle, predigten nun, daß dieser wilde Hirtenstaab zerbrochen werden müsse, und als der vorsichtige Landwirth demselben nicht alsobald Gehör geben wollte, auch vernünftig nicht geben konnte, bis er erst etwas anders an dessen Stelle mit glücklichem Erfolg gesezt haben würde, so ward endlich solcher gewaltsam zerbrochen.

So wurden die bisherigen glücklichen Verhältnisse mit einmal über den Haufen geworfen, die reichen Schaafheerden verschwanden, die Güterzertrümmerungen kamen an die Tagsordnung, der Wucher triumphirte, der Kartoffelbau zur nothdürftigen Unterhaltung einer durch die unsinnige Güterzerstückelung künstlich hervorgebrachten Menschenmenge stieg auf die höchste Stufe, dagegen sank der Getraidtbau, und mit

ihm

ihm die Wohlhabenheit des Landes, und Elend und Theuerung ließen freilich erst zu spät die Mißgriffe einer Leitung im Regieren der Landwirthschaft erkennen. Nunmehr erwachte man aus seiner Betäubung, in welche jenes Geschrey über den Hackfruchtbau, alle Landwirthe versetzt hatte, und allmählig erhohlten sich dieselben über das Wunder des höchsten Rohertrages, welcher aber weniger reinen Gewinn brachte. Aber leider war jene größere hülfsbedürftige Volksmenge erzeugt, die Schaafheerden verschwunden, die Schaaftriften abgeschaft, und doch die Brache noch nicht bebaut. Würde man der Wirthschaft ihren natürlichen Gang gelassen haben, so würde auch Baiern sich dermal der nemlichen, wo nicht höhern Kultur, und vorzüglich — der reichsten Schaafheerden zu erfreuen haben. So aber bauen wir mehr Erdäpfel und bezahlen unsern Nachbarn unser nothwendigstes Bedürfniß, um einen ungeheuern Preiß.

Wie sehr jene falschen Griffe in die Leitung der Landwirthschaft wirkten, bemerken wir ringsum an dem Wohlstande unserer Nachbarn, Sachsen, Schleßien, Preußen, Böhmen, Mähren, Oesterreich, Ungarn ꝛc. haben Ueberfluß an Getraid, an Viehe, vorzüglich sehen wir dort die reichsten veredelten Schaafheerden, deren Wolle schon die spanische übertrifft, und von den Engländern lieber aufgekauft wird, als sie solche in Frankreich und Spanien kaufen, und wir bezahlen den Sachsen und Böhmen ihre Tücher, um den höchsten Preis, und bereichern das Ausland nicht durch unsere Trägheit, sondern Verkehrtheit unserer Wirthschaft. Und diese unsere Verkehrtheit benützte das Ausland, und wir darben bey dem besten Willen.

Ob diese Verkehrtheit durch Unkenntniß der landwirthschaftlichen Verhältnisse, oder aus Absicht her-

herbeigeführet worden, um durch Zerstörung der landwirthschaftlichen Verhältnisse die Wucherer zu bereichern, und darein sich zu theilen, will ich unerörtert lassen. Denn ganz gewiß könnten die nemlichen reichen Schaafheerden, das nemliche veredelte Viehe, bey uns gedeyhen, und dessen Produkte nicht allein unser Bedürfnis befriedigen, sondern auch unseren Mitbürgern die herrlichste Gelegenheit geben, in dessen Verarbeitung sich zu versuchen, und nicht nur allein hiedurch einen jährlichen ungeheuern Tribut zu ersparen, sondern noch die reichste Nahrungsquelle sowohl in Anlegung eigener Fabriken und Manufakturen, als auch mit der Zeit einen reichen Handel ins Ausland bewerkstelligen. Man nahm zum Vorwande dieser Verkehrtheit, daß die Schaaftriften, den Anbau der Brache hindern, ohne zu bedenken, daß nicht alle Brache sich bebauen läßt, und daß bei der Landwirthschaft noch nicht der rohe Ertrag lauter Gewinn ist, und selbst bey dem höchsten Rohertrag immer Verlust seyn kann, hätte man dieses bedacht, und nur den reinen Gewinn der Landwirthschaft vor Augen gehabt; so würde man, ehe man zu dem Extreme der Zerstörung geschritten wäre, den vernünftigern Gang der Natur gemäß, die Vervollkommnung, und mit ihr die Veredlung jedes landwirthschaftlichen Zweiges versucht haben. Hier wäre man sicherer gegangen, ohne etwas daran gewagt zu haben.

So machten es alle unsere Nachbarn, und sie giengen in der Kultur vorwärts, wir rückwärts, und dermalen müssen wir diesen verlornen Weg wieder zurückgehen. Sie — wie wir, hatten Heerden gemeiner Landrace, welche noch dazu schlecht unterhalten wurden; man wieß ihnen zu ihrer Unterhaltung nur entfernte Aenger, schlechte Waiden, Waldungen und die Brache an; man wendete nicht viel an, und lei-

ſtete daher auch auf höhern Gewinn Verzicht. Ohne den Getraidtbau zu beschränken, wollte man nichts mehr für die Heerden thun. Die Waide hatte wenig Werth und brauchte wenig Mühe, und doch lohnte die hierauf unterhaltene Heerde höher, als jedes andere Nutzviehe, und unterstützte noch hiebey als eine Hauptſache, den Getraidtbau. Bald hatte aber der künſtliche Futterbau, vorzüglich der wohlfeile und reiche Kleebau, den Werth des Landes gehoben — und ein Theil der bisherigen Schaaftriften wurde ſchon entbehrlicher. Freywillig theilte man mit gegenſeitiger Zufriedenheit die großen Hutungen, und alle Oedungen, und nahm ſie unter den Pflug, und beſchränkte die Schaafe nun auf die nicht zu kultivirenden Strecken; dann Brache und Stoppel. Man konnte ſolche des wohlthätigen Pferchs wegen immer noch nicht entbehren, ſie koſteten freilich immer weniger, dagegen fielen aber auch ihre Erträgniſſe immer mehr, und die allzuſchlechte Unterhaltung ruinirte ganze Heerden. Weil man ſie aber durchaus des Getraidtbaues wegen nicht entbehren konnte, ſo dachte man um ſo emſiger auf die Veredlung, und hiebey beſſere Unterhaltung, auf weniger Land, in deſſen beſſere Kultivirung, und ſo kam man geſtüzt auf den künſtlichen Futterbau, endlich auf die Stallfütterung.

Durch Alter und Gewohnheit war man bisher irre geführt, zu glauben, daß Schaafe nothwendig im Freyen unterhalten werden müßten, daß die Stallfütterung nicht für ſie tauge, daß ſie vom Klee faul würden ꝛc. daß ſie keine feine Wolle liefern könnten, da auch in Spanien die Heerden im Freyen unterhalten würden. Nur ungerne trennt man ſich von einer bisher ſo lange ſich als wohlthätig fortgeerbten Gewohnheit, beſonders aber in der Landwirthſchaft.

Man glaubte nicht, daß die Stallfütterung möglich seyn könnte, eine lange Reihe von Jahren verlief, bis man sich damit vertraut machte, und darüber genügende Versuche vorlegen konnte, auch wieder nur eine fortgesezte vieljährige Erfahrung konnte erst die Möglichkeit der Stallfütterung des Schaafviehes beweisen. Alsobald glaubte man daran, und sogleich wurden die Huttriften ganz entbehrlich. Die Stallfütterung brauchte nur wenig Land, und eine höhere Kultur desselben, und gerne wurde theils gegen Land, theils gegen Geld hie und da eine Trifft abgelößt, und überall von selbst gerne von den Eigenthümern die Hand zur Ablösung geboten, um gleichfalls reiche Schaafstallfütterung betreiben zu können. Die höhere Kultur von wenig Land machte größere Kosten, und dieselbe konnten die bisherigen Erträgnisse der gewöhnlichen Raçe der Landschaafe nicht mehr vergüten. Bey dieser größern Anstrengung, waren natürlich höhere Erträgnisse das vorzüglichste Augenmerk, und alsobald fand man solche in der Veredlung des Schaafviehes selbst.

Freilich war solches nicht überall der Fall, und manche Brache mußte wegen der darauf haftenden Schaaftrifft unbebaut bleiben, doch halfen hier die Zwangs-Geseze aus der Noth, daß Grundstücke während ihrer Fructification nicht behütet werden sollten; allein die Schaafheerden waren einmal verschwunden, und den Aufwand für eine neue Heerde der möglichen Stallfütterung, konnten die wenigsten Landwirthe mehr machen, da theils alle Güter zu sehr verstückelt, theils hiedurch die meisten Landwirthe verarmt waren; zwar brachten große Wucherer, größere zusammenhängende Besitzungen an sich, allein nicht zum Frommen der Kultur, sondern zur Fortsetzung ihres Wuchers, im Abscheiden von Pachtungen, und

Ver-

Verlässen aller Landwirthschaftlichen Zweige. Dagegen erhebt sich rings um Baiern die Landwirthschaft zu ihrer höchsten Vollkommenheit in allen ihren Zweigen, nach ihrer nachhaltenden Bewirthschaftung, und unter denenselben steht die veredelte Schaafzucht oben an.

Noch haben wir große Schaaftrifft-Berechtigungen, welche sich mit allgemeiner Zufriedenheit, durch keinen Zwang und kein Gesetz verdrängen ließen. Man mußte in recht vielen Gegenden den örtlichen Verhältnissen nachgeben, und konnte sammt allen guten Willen doch die Brache nicht bebauen, und da es im lieben Vaterlande wahrlich noch weit mehr solche Gegenden giebt, wo die Brache nicht bebaut wird, auch vielleicht noch lange dauern könnte; so lange nicht der Dung wohlfeiler erzeugt werden kann, welches aber nur dann möglich ist, wenn das, den Dung erzeugende Viehe nicht selbst ausser demselben noch reinen Gewinn bringt; so sind für solche Gegenden die bessere Benützung der alten Schaaftriften das einzige Mittel, eine höhere Kultur auf die minder kostspieligste Art zu bezwecken.

Schaaftrift-Benützung ist noch in solchen Gegenden nothwendig, wo die Brache angebaut werden kann; gemeiniglich da, wo kein Klee gerathet. In Gebürgs-Gegenden, oder wo leichter Sandboden herrscht, auch in solchen Gegenden muß die Benützung der vorhandenen Schaaftrift-Triften fortgesezet werden, wo die Brache selbst bey Kleeboden, wegen irgend anderer Verhältnisse bisher noch nicht angebaut werden konnte: z. E. Menschenmangel, und Ueberfluß an Land. Um so nothwendiger aber ist in diesem Falle die Benützung der Schaaftriften mit Schaafviehe, und hier können erst Schaafheerden die Brache reichlich bezahlen, da die Kosten der Unterhaltung der Schaafheer-

heerden allzuwenig kosten (das Land keinen Werth hat) daher für die Wirthschaft auch gar nichts verlohren gehen lassen.

Solche Fälle sind wirklich in Baiern noch sehr häufig, und daher für den Staat, die Triftbenützung selbst, von höchster Wichtigkeit, damit wenigstens alles Land, nach dem Grade der Möglichkeit benützt werde, deßhalb kann man auch nicht alle Schaaftriften als unwirthschaftlich verdammen, und nur da sind solche unwirthschaftlich, wo der Nutzen hieraus, dem vollkommnen Anbaue, nach Abzug der Kosten nachstehen würde, denn alle Landwirthschaft wird nur allein, nach dem reinen Gewinn, den sie bringt, beurtheilt. Selbst für den Staat hat der reine Gewinn höhern Werth, als selbst die höhere Kultur, bey welcher die Kosten den mühsamen Gewinn verschlingen, und zwar die Produzenten ernähren, aber ihnen nichts erübrigen lassen, um hievon für das allgemeine Beste etwas aufwenden zu können. Wo aber durch eine grundhaltende höhere Kultur, auf weniger Land, eine größere Quantität Land mit wahrem Gewinn erspart wird, wo der Nutzen der Viehtrift von vielem schlecht benützten Land, auf einer geringen Fläche gleichfalls gewonnen werden kann, ist die Ausübung der Schaaftrift, besonders für den Staat unöconomisch, da auf demselben Lande eine höhere Produktion gewonnen werden kann, welche dem allgemeinen Besten dienen könnte.

§. 158.

Die Schaaftrift-Benützung.

Solche kann entweder in der natürlichen Benützung der Begehung der Schaaftriften durch Heerden

den ausgeübt, oder die Schaaftriften können abgelößt werden.

Ehe aber die Ablösung nach ihrer Möglichkeit sowohl, als der Art und Weise beurtheilt werden kann, müssen die Verhältnisse der Schaaftrift-Benützung, nach dem bisherigen Gange und Gewohnheit, mit der möglichen Stallfütterung, und somit der Möglichkeit einer höhern Kulturanwendung untersucht, und verglichen werden, dann erst werden die aus diesem Vergleiche erhobenen Resultate sehr leicht die richtigen Verhältnisse einer wirklichen Ablösung finden lassen.

Bey der bisherigen Schaafhaltung auf den Triften hatte man zur Unterhaltung der Heerden:

1) die Angerwaide, wozu alle trockenen Aenger, so wie Bergrücken und bedeutende Raine — Oedungen gerechnet werden,

2) die Holzwaide,

3) die Brach- und Stoppelwaide,

4) die Vor- und Nachhut auf Wiesen,

5) die Behütung der Wintersaat.

Dieselben behütete man, den Sommer und Herbst über in folgender Ordnung:

Im April, behütete man die Wiesen und Aenger.

Im May, die Brachäcker.

Im Junii, die Brachäcker, die Holzungen, und die 6, und 9jährigen Brachländereyen und Aenger.

Im July, die Holzungen, Aenger, dann einmähdige Wiesen. —

Im August wird solches fortgesetzt, so wie die Getraidtstoppeln behütet.

Im

Im September, wird damit fortgefahren.
Im October, Aenger, Wiesen, und die Wintersaat.

Allein auch in dieser Benützung ward mit der Heerde ein Unterschied gemacht. Man hütete Mutterschaafe und Lämmer nur auf den bessern und nahe gelegenen Waiden — das andere Schaafvieh dagegen auf den magern und entlegenen Waiden. Es traf sich hiebey gar oft der Fall, daß zu mancher Zeit die Heerde Ueberfluß an Futter hatte, zur andern Zeit aber wieder um so mehr Mangel leiden mußte. Besonders war solches der Fall, wenn der, für das Hornvieh bestimmte Klee mißrathen war, mußte der bessere Theil der Schaafwaide zur Unterhaltung für das Hornviehe verwendet werden; die Schaafe mußten sich auf den leeren Oedungen mühsam ihr Futter zusammen suchen, und hieraus entstanden dann nur zu leicht, allerley Krankheiten unter dem Schaafviehe, welches einmal im Ueberfluße schwelgte, bald darauf aber wieder darben mußte.

Die gewöhnliche Landrace war schon eher an ein solches Leben gewöhnt, und konnte sich, wenn sie nur kein besonderes Unglück traf, zur Noth fortbringen, aber nach dem Grade der Unterhaltung konnte auch nur der Ertrag erwartet werden. Wo daher bey einem oder mehreren unzubeseitigenden Verhältnissen die Schaafheerde fort auf der Schaafwaide unterhalten werden wollte, könnte allerdings durch eine größere Aufmerksamkeit, der Ertrag weit höher gebracht werden. Vor allem ist der Umfang der bisherigen Schaaftrift zu untersuchen, und deren einzelne Bestandtheile nach ihren Erträgnissen an Schaaffutter zu würdigen. Es läßt sich in Allgemeinen äusserst schwer bestimmen, wie viel Waideland zur Schaafvieh-Ernährung nothwendig ist, da alle Schaafwaiden schon im Allgemeinen, dann der

ein-

einzelnen Arten wieder unter sich nach ihrer Fruchtbarkeit höchst verschieden sind, auch selbst wieder solche, entweder für die Waidezeit-Periode oder für ein ganzes Jahr, reichlichen Ertrag geben würden, welches einzig von der Witterung abhängt. So stehen auch wieder schon selbst Waideänger zur Stoppel- und Brachwaide in einem höchst ungleichen Verhältnisse, und schwer lassen sich alle diese Arten der Schaafwaide unter ein allgemeines Verhältnis bringen. Um aber doch sich einen Ueberschlag machen zu können, wie viel auf einer bestimmten Schaaftrifft, welche man genau kennen gelernt hat, an Schaafvieh zu halten seyn dürfte, muß man die bisherigen Inventarien zu Hülfe nehmen, dann aber eine Heerde auf der Trifft unterhalten, welche besser überflüssig, als zu mager ernährt werden kann; indem man immer und zu jeder Zeit Futter in Vorrath haben muß. Bey guter Schaafwaide darf man immer für die Sommerwaide 2 Tagwerk Land, Brach, Stoppeln, so wie bei geringer Art Waideland ½ Tagwerk Land, für die Unterhaltung eines Stück Schaafviehes annehmen.

Hienach darf man auch die Waidezeit 7 — 8 Monate annehmen. Den Winter über zu 4 — 5 Monat braucht ein Stück täglich 2¼ Pf. Heu, oder andere Futtergewächse nach ihrem Nahrhaftigkeits-Verhältnisse zu Heu.

Es würde sonach eine kleine Heerde von 100 Stück für Sommerwaide bis 200 Tagwerk Waideland, dann an Winterfutter 27 bis 33 Zentner Heu brauchen.

Dieses wäre das genügende Verhältnis in der Unterhaltung einer Schaafheerde, auf einer gewöhnlichen Schaaftriffte. Aber selbst, wo die Natur recht stief-

stiefmütterlich ihre Gaben ausgetheilet hat, ließ sich durch Nachhülfe dieses Verhältnis in balden in einen höhern Gewinn genügender abändern. Nemlich: daß man wenigstens die Sommerwaide zu verbessern suche, und sich einen Vorrath von Futter, für die Noth sammle, und dann die Heerde selbst besser pflege. Beides geschieht, daß die bessern Theile der Waide, besonders Aenger kultivirt und besser unterhalten würden, um solche wenigstens einmal mähen zu können, daß dagegen wieder andere Aenger mit den geeigneten Waidgräßern besaamt würden. Allein ich kenne nur zu viele dergleichen Schaaftrifften, welche eine Kultur gar nicht möglich machen lassen, da die Schaafwaide nur allein auf hohen Bergrücken, Brache und Stoppeln, und einer magern Nachhut bestehet, und solche Schaafwaiden machen bey uns die Mehrzahl aus. Wo daher die Waide gar nicht verbessert werden kann, lassen sich noch 2 Fälle einer Hülfe in Verbesserung der Schaafzucht finden, nehmlich:

1) Die Ablösung eines Theils der Trifft gegen weniges kultivirtes Land, oder

2) die Herbeiziehung eines kultivirten Stück Landes aus der übrigen Wirthschaft, wenn man anders die hergebrachte Zahl des Schaafviehes nicht vermindern will. Es giebt aber auch nur gar zu viele Fälle, wo die Ablösung gar nicht möglich ist, dann ist nur allein die Aufopferung eines kultivirten Stück Landes in Niederlegung zum angemessenen Futterbau noch die einzige Hülfe.

Aber gewiß wird sich in Baiern auch an jedem Orte, in jeder Gegend eine solche vermeintliche Aufopferung grundhaltend in der Verbesserung der Schaafheerde bezahlen.

Es ist hier nicht die Rede von einer theilweisen

sen oder gänzlichen Sommerstallfütterung, ja in diesem Falle würde sie unwirthschaftlich seyn, da ja die Schaaftrifft selbst unbenüzt verlohren gienge, sondern hier nur die Sprache von der Verbesserung der Schaaftrifft-Benüzung selbst ist.

Durch das gewonnene und für die Heerde bestimmte Futter, ist der Landwirth dann im Stande, dafür zu sorgen, daß die Schaafe niemals Mangel leiden, und immer gleichmäsige Nahrung haben, dahero nicht mehr so leicht den vielen Krankheiten welche Unordnung in der Fütterung so gerne nach sich zieht, unterliegen. Ein solcher Landwirth wird dann:

1) das Schaafviehe bey schlechtem Wetter in dem Stalle füttern,

2) so wie solches in allzuheißen Tagen, wenigstens die Mittagszeit über im Stalle ruhen lassen können, da solches nicht mehr so emsig seiner Nahrung nachzujagen braucht,

3) auch zu einer Zeit, entweder ganz, oder zum Theile auf dem Stalle füttern, wo es auf der magern Trift nicht Nahrung genug finden kann.

4) Dadurch besonders solche schlechte und ungesunde Waidestellen leicht vermeiden, und bey einem in dem Stalle gereichten frühen Futter, nicht das vom Thau noch nasse Gras abwaiden lassen, und dadurch alle die bisherige bekannte Schaaf-Krankheiten vermeiden. Hiebey dann sicherer wird sich alsobald die der Heerde gebrachte geringere Aufopferung lohnen, und eine Veredlung des Schaafviehes unvermerkt herbeiführen. Denn es ist in der Natur schon begründet, daß nur dasjenige Viehe den rechten Nutzen bringt, welches so unterhalten wird, daß es keinen Mangel leidet, und was es nun über seinen Bedarf erhält, nuzbar zurückgiebt. Ist die

Schaaf-

Schaafheerde einmal soweit gebracht, so rentirt sich die ohne dieselbe ansonst ganz nutzlose Trift — gewiß mit dem höchsten Gewinn, und bey dem höchst geringen Aufwande hieran, gewiß höher, als jedes andere Nuzviehe, wie wir weiter unten sehen werden.

Ein anderes Verhältnis aber, hat die Schaafzucht auf der Waide, wenn hiezu besondere Angerwaiden vorhanden sind. Entweder ist eine Verbesserung möglich oder nicht. Im erstern Falle muß natürlich solche sogleich das Hauptaugenmerk des Schaafzüchters seyn, und eine kultivirte, und so unterhaltene Schaafwaide, ernährt, wenn sie mit der Rindviehwaide in eine Klasse gesezt werden kann, auf das Tagwerk bis zu 6000 ℔ Gras-Ertrag gerechnet, höchstens 4 Schaafe, bey dem gewöhnlichen Ertrage von dergleichen Schaafängern à 3000 ℔ Gras aber, können nur 2 Stück Schaafviehe sich die Sommerzeit über darauf ernähren. Kann aber ein solcher Anger mit Gewinn geheuet werden, dann ist die Waide hierauf in jedem Falle unwirthschaftlich: wo aber eine Verbesserung derselben nicht möglich ist, wird das Tagw. Waideanger kaum 2 Stück Schaafviehe ernähren. Aber auch unter diesen Verhältnissen läßt sich eine ganz veredelte Heerde unterhalten, ohne eben deßhalb eine Sommerstallfütterung nothwendig zu haben.

Noch höher und sicherer ist aber dann der Gewinn, wenn, wo die Gelegenheit des künstlichen Futterbaues gegeben ist, mit einer veredelten Heerde,

§. 159.

die Sommerstallfütterung

bewerkstelliget werden kann. Daß die Sommerstallfütterung der Schaafe möglich ist, hierüber haben wir

schon

schon die sicherste Erfahrung, und daß dieselbe den höchsten Gewinn bringt, werden wir weiter unten nachweisen. Wo das Land zum künstlichen Futterbau, besonders zum Kleebau geeignet ist, ist die Schaafwaide unwirthschaftlich, obwohl die Schaafhaltung daselbst den höchsten Gewinn bringen kann. Hat der Schaafzüchter auch eine Schaaftrifft zu benützen, so wird er, bei den höhern Werth des Landes, wo die Brache angebauet werden kann, gar sehr gerne die Hand zur Ablösung der Trifft, zur beiderseitigen Zufriedenheit geboten erhalten, und die fernern Verhältnisse machen sich dann eben so leicht von selbst.

Sieht der Landwirth, daß er die Brache anders als mit Futtergewächsen höher benutzen kann, so wird die Schaafhaltung von sich wegfallen, muß er aber des Dungs wegen die Brache mit Futtergewächsen anbauen, und geräth allda der Klee, so wird er, wenn er doch Viehe zur Erzeugung des Dungs halten muß, gewiß diejenige Art Vieh halten, welche ihr nicht nur allein den unentbehrlichen Dung umsonst liefert, sondern noch den höchsten Nutzen nebenbey gewährt. Und bey der Nothwendigkeit der wohlfeilsten Dungerzeugung ist dann nur allein die Stallfütterung das einzige sichere Mittel. Nach welchem Maasstaabe in diesem Falle dann die Ablösung der Schaaftrifft zu geschehen habe, folgt weiter unten. Die Sommerstallfütterung der Schaafe wird bewerkstelliget: entweder wird die Schaaftrifft ganz abgelößt, oder nur ein Theil. In beiden Fällen wird vor allem der Fütterungsplan entworfen, wie das Futter aufzubringen ist. Man rechnet für das Stück Schaafviehe täglich 2¼ Pf. Heu, also, macht der Bedarf auf ein Jahr 821¼ Pf. Heu. Je nachdem nun Waiden (Schaafänger) oder nur Stoppel- Brach- und Holzwaiden, Vor- und Nachhut auf Wiesen

vor-

vorhanden sind, rechnet man im Durchschnitt die Waideänger, das Tagwerk nach Heuertrag berechnet, nach dem gewöhnlichen Ertrag a 3000 Pf. Gras, 600 = 1600 Pf. Heu. Ein Tagwerk Brach-Stoppelwaide = 236 Pf. Heu = 2⅓ Zentner. Hätte man daher mit einer Heerde, von 100 Stück bisher 200 Tagwerk Brach- und Stoppelland zu bewaiden gehabt, und hierauf vollkommene Nahrung für den Sommer gefunden, und man wollte die Waide zum Theil aufgeben, so müßte hiefür sowohl für den Winter als Sommer 82125 Pf. Heu aufgebracht werden.

Auch bei der Sommerstallfütterung läßt sich einiger Waidegang recht nützlich beibehalten, und solcher müßte daher an dem jährlichen Bedarf, nach obigem Verhältnisse abgerechnet werden, z. B. man behält auf eigne Grundstücke für 50 Tagwerk Stoppeln und Brachwaide zurück, so zieht man nur von dem ganzen Bedarf zu

82,125 Pf. Heu.
11,650 Pf. Waidbenützung = Heu ab,

bleiben 70,475 Pf., welche nun durch Futtergewinnung herbeigeschafft werden müssen.

Solches ist die andere wichtige Frage:

Nach der Erfahrung taugen zur Fütterung der Schaafe nur Gras, grüner Klee, Heu und Kleeheu, Stroh, den Winter über für Mütter und Lämmer etwas wenig Hafer.*)

Am

*) Doch halte ich weniger auf grüne Fütterung, und glaube, daß alle trockne Fütterung dem Schaafviehe weit zuträglicher seyn mögte. Das einzige steht dann aber der Stallfütterung im Wege, daß das Heumachen mehr Kosten verursachen würde, und es ist besonders bei dem Kleebau die größte Erleichterung, sol-

Am wenigsten wollen Brandweinspülicht und Oelkuchen anschlagen, und nur die Noth kann solches räthlich machen. Diese Futterquantität muß aber im Ueberfluß vorhanden seyn, und wenigstens ein volles Drittheil guten trocknen Futters im Vorrathe auf den Sommer übrig bleiben, um zu jeder Zeit darnach langen zu können.

Wo man gute Wiesen genug hat, hats so große Noth nicht, wohl aber, wenn sich die Wirthschaft nur ganz allein auf den Kleebau stützen muß. Denn es kann sich sehr oft der Fall ereignen, daß wegen übler Witterung der erste Kleeschnitt mißrathet; dann würde große Noth einreißen, wenn nicht Waiden mildern könnten. Beym 2ten Kleeschnitt hat man schon eine Stütze an den Wiesen. Deshalb muß man zur Vorsicht allemal eine Futterwicken-Aussaat machen, welche sich recht gut dann als Heu aufbewahren lassen, wann der Klee doch noch gut einschlagen sollte. Selbst wo das grüne Futter noch auf dem Felde steht, kann der Fall eintreten, daß wegen übler Witterung entweder das grüne Futter nicht eingebracht, oder die Trifft nicht begangen

---

chen grün zu verfüttern. Rücksichtlich der Kartoffeln ist man allgemein schon dieser Meynung, und selten wird man lange bey der Fütterung mit Kartoffeln, Rüben ꝛc. verbleiben, ja ich wollte beweisen, daß Kartoffeln rein verfüttert, selbst dem Hornvieh nachtheilig ist. Nur dann glaube ich grüne Fütterung ohne allen Nachtheil angewendet, zu finden, wenn mit der Sommerstallung ein bedeutender Waidgang verbunden ist. Es ist auch ein trockenes Futter schon der Natur der Schaafe angemessener, da wir täglich sehen, daß vorzüglich gute trockene Waiden denselben am besten ansprechen. Hierin wird sich die Erfahrung noch länger versuchen müssen, ehe wir zu einem richtigen Resultate gelangt seyn werden.

gen werden könnte, dann muß das Schaafviehe einige Tage über auf dem Stalle mit trocknem Futter unterhalten werden. Selbst bey der vollkommenen Sommerstallfütterung ist ein Waidegang für das Schaafviehe vom größten Nutzen. Theils dient solcher vorzüglich zur Gesundheit in Bewegung in freyer Luft des Viehes, als vorzüglich auf den Stoppeln, und wo noch Brache gehalten werden sollte, die den Schaafen angenehmsten und gesündesten Kräuter wachsen, welche ansonst auch ganz ungenützt verlohren giengen. Auch schadet diese Benützung der Kultur gar nicht, da gemeiniglich die Stoppeln unberührt, besonders in größern Wirthschaften liegen bleiben. Auf guten Feldern ist eine solche Waide auch wirklich von Bedeutenheit, und wenn auch wirklich solche zur vollkommenen Nahrung des waidenden Viehes nicht zureichet, so erleichtert sie doch sehr die Fütterung. In jedem Falle werden die Schaafe frühe auf dem Stalle mit gutem Futter, und Abends mit Strohe unterhalten. Eben so gute Nahrung geben dem Schaafviehe hiebey hohe trockene Bergwaiden, die vielleicht nicht anders als mit Schaafviehe zu benützen sind. Aber unentbehrlich bleiben immer gute Wiesen.

Nach diesen Erfordernissen kommen die Stallungen in reifliche Erwägung, welche zu diesem Ende den nöthigen Raum, zu aller Zeit den gehörigen Luftzug und viel Licht haben müssen. Bey dem grössern Aufwande, verlohnt sich dann vorzüglich, die Veredlung des Schaafviehes selbst. Es kommen freilich zu den nunmehr schon theuern Unterhaltungskosten, auch noch die Zinnsen eines großen Verlags-Capitals, allein solches zahlt sich auch bei dem höhern Preise des zu erzeugenden Viehes alsbald zurück, und die

ge-

gesuchtere Waare gewährt dann 50 Prozent Gewinn. Die Kosten bey der Stallfütterung bestehen,

1) in den Zinnsen des Aufwendungs-Kapitals sowohl als für eine veredelte Stammheerde,

2) in der Auslage für zweckmäsige Stallungen, dann

3) in den jährlichen Unterhaltungs-Kosten, solche bestehen wieder:

in der Erzeugung eines nöthigen Futtervorrathes. Wenn auf den Triften der Futterbedarf, bei der Waidwirthschaft gar nichts kostete; so muß bei der Stallfütterung, das Futter für die 7 Sommermonate, mit den nemlichen Kosten und Aufwande, als beim Getraidtbau erzeugt werden.

Deshalb liegt nur dann der Gewinn darinn, dieses Futter mit dem geringsten Aufwande zu erzeugen. So würden Kartoffeln und andere behackte Früchte, mehr Dung- und mehr Kulturkosten, als der Getraidtbau machen, und den Gewinn aus der Schaafhaltung sehr mindern, deshalb ist nur allein der Kleebau für die Viehhaltung am vortheilhaftesten, denn solcher kostet der übrigen Wirthschaft auch gar nichts, weder an Dung, noch an Arbeit, und das wenige was allenfalls für leichte Düngung angewendet wird, kommt reichlich der folgenden Getraidtfrucht zu guten. Nur im Kleebau lassen sich die Verhältnisse der Sommerstallfütterung mit dem Waidegange, mit Vortheil für erstere ausgleichen. Hieraus geht aber deutlich hervor, daß die Sommerstallfütterung der Schaafe nur allein im Kleebau bedingt ist. Weil aber derselbe bisher die Sicherheit zu jeder Jahreszeit noch nicht gewährt hat; so ist zur Schaafhaltung ferner:

1) ein

1) ein verhältnismäsiger Antheil Wiesen, oder gute Waideänger, und

2) die Brach und Stoppel-Behütung, oder der jährliche Ankauf von Heu, nöthig.

Nach diesem besondern Verhältnisse, läßt sich auch nur allein die Ablösung der Triften bestimmen. Die Ablösung geschieht nun entweder mit Geld, oder als Abfindung in Grundstücken. In beiden Fällen, muß aber der Fütterungs-Bedarf der bisher auf der Trifft unterhaltenen Heerde zu Grunde gelegt werden.

Ist nun der Bedarf an Futter für die 7 Sommermonate, wie oben angegeben, erhoben worden; so wird solcher auf das bisher triftnuzbare Land, und zwar nach der oben bemerkten Klassification der einzelnen Waidearten umgelegt, was aber noch ferner an Waide beibehalten werden solle, abgezogen: zu welchem Erträgnisse dann bei einer Abfindung gegen Land, solches angenommen werden solle, geben die landwirthschaftlichen Verhältnisse, angewendet auf die örtlichen Verhältnisse jeder Gegend sehr leicht an die Hand, und im Allgemeinen glaube ich, daß sich das zum Kleebau tüchtige Land, niemals höher als eine gute Wiese annehmen lasse. Zum Kleebau nicht taugliches Land aber, kann bey einer Ablösung zum Behufe einer Stallfütterung nur in so weit angenommen werden, als solches sich den übrigen Verhältnissen der Wi thschaft mit Erfolg einreihen ließe, um dagegen aus dem übrigen Wirthschaftsareal wieder soviel zum Kleebau taugliches Land erübrigen zu können.

Allerdings müssen dann an dem, zur Abfindung gegebenem Lande, die Werbkosten, Abgaben, Zehenden, und Steuern ꝛc sogleich mit in Voranschlag gebracht werden, welches dadurch am zweckmäsigsten ge-

geschieht, daß man die Erträgnisse des Landes, nur etwas unter dem örtlichen Mittelertrage ansezt, z. B. nimmt man in einer Gegend die gewöhnlichen Erträgnisse einer guten Wiese in 2 Schnitten zu 16 Centner Heu an, so darf man somit das zur Entschädigung zu gebende Land, immer um $\frac{1}{5}$tel geringer im Ertrage anschlagen, und mit 13 Zentner gewiß dann für jeden Theil eine genügende Ausgleichung treffen. Die Ablösung mit Geld, oder für Naturalabgaben, sind weniger wirthschaftlich für beide Theile zugleich, und auch für diese Fälle giebt dann der Preiß des Heufutters nach einem zu findenden Quotienten, den richtigen Maasstab.

Ist dagegen aber die Trifftgerechtigkeit mit der nothwendigen Ueberlassung des Pferchs belastet; so kann entweder der dann zu gewinnende Schaafdung dagegen überlassen, oder nichts destoweniger die Pferchung fortgesetzet werden. Natürlich müßte im ersten Falle, das Einstreumaterial dann besonders hiezu geliefert werden. Allein durch die Dung-Ueberlassung geht schon ein Theil des Haupt-Gewinnes aus der Stallfütterung für die Wirthschaft verlohren, und um sich solchen zu erhalten, dürfte mit größerem Vortheil eher an Land aufgeopfert werden. Denn bekannt ist es, daß der Schaafstalldung für den Getraidtbau der allerunübertrefflichste ist, und mit 10 Fuhren a 10 Zentner, in der Brache soviel bezweckt werden kann, als mit 12 Fuhren andern Dunges.

Eine Wirthschaft, die ihren Schaafstalldung selbst consumirt, wird bald zu der vollkommensten zu rechnen seyn. Da es immer auf jenen richtigen Grundsatz hinaus gehet, daß, jemehr eine Wirthschaft Dünger consumirt; je mehr sie Futter erbauet; um so mehr sie Getraidt und sonstige verkäufliche Früchte zu erzielen im Stande ist. Diese Dungerzeugung

bey

bey der Stallfütterung ist dann schon ein offenbarer Gewinn, gegen die Triftbegehung, und bezahlt gewiß den größten Theil des Futter-Bedarfs. Deshalb läßt sich der Nutzen des Pferchens nicht absprechen. Man fand den Nutzen bisher darinn, daß:

1) das Strohe,

2) die Ausfuhr des Dungs, dabei erspart worden, dann

3) damit manche recht gute — zum Getraidtbau vorzüglich geeignete Grundstücke begailet werden konnten, welche ansonst ungebaut hätten liegen bleiben müssen. Solche sind hohe Bergrücken, welche zu weit entlegen sind, um Dung dahin bringen zu können.

War auch dieser Dung nicht nachhaltend, so war solcher doch um so kräftiger, und entsprach ganz seinem Zwecke, da er nur für 2 Getraidt-Aerndten wirken sollte. Er konnte frisch verbraucht, und um so genauer alsbald mit dem Boden vermengt werden, und bestand die nothwendige Gährung im Boden, konnte daher um so mehr Befruchtungstheile absetzen, welches besonders für schwere thonigte kalte Felder, die auf den Höhen am häufigsten sind, sehr wohlthätig wirkte.

Von allen diesen ganz richtigen Vortheilen des Pferchs geht bei der Stallfütterung auch gar nichts verlohren, im Gegentheile, es werden noch weit mehrere Vortheile gewonnen.

Die Pferchung solcher guten Getraidtländereyen, welche auf entfernten Höhen liegen, kann noch besser bewerksteliget werden, da bei besserer Fütterung, das Schaafvieh längere Zeit ruhig in den Horden zubringen kann, und nicht mehr gierig seiner kärglichen

lichen Nahrung nachjagen muß, und auf weiten Strecken, kaum finden konnte. Dagegen wird aber um so mehr Dung gewonnen, da bei der Waide der größte Theil am öftesten nur nutzlos bey dem vielen Hin- und Herlaufen des Viehes verlohren gehen müßte.

Aber nicht allein, daß schon unendlich viel an der Quantität gewonnen wird; so hat der im Stall gewonnene Dung ein weit besseres Gehalt, als der Pferch. Ja hierinn übertrifft er selbst den Hornviehdung. Der Schaafdung kann nemlich nach dessen trockner Eigenschaft lange Zeit im Stalle aufgehäuft, liegen bleiben, und kann so bey einer stets gleichförmigen Temperatur auch für längere Zeit, den nemlichen Grad seiner Fruchtbarkeit sich erhalten, und eben hiedurch seine Nachhaltigkeit in dessen Wirkungen verbessern. Man hat es eher in seiner Gewalt, den rechten Zeitpunkt zur Ausfuhr desselben abzuwarten, ohne ihm erst durch Luft, Wasser, Sonne ꝛc. seine Kraft ausziehen, und vermindern zu lassen, da er, bis zu dem Augenblicke dessen Verbrauchung im Stalle liegen bleiben kann. Und sollte sich auch durch dessen endliche Fäulniß, dessen Quantität vermindern, so hat hiedurch ganz gewiß dessen innerer Gehalt zugenommen; und solcher Dung ersezt dann, wenn er in der Wirthschaft verwendet wird, ganz sicher die auf dem Futterbau verwendeten Kosten, und die veredelte Heerde wuchert als ein 50 p. Cent. Kapital in ihren hohen Erträgnissen, mit der höchsten Sicherheit. Denn auch die Heerde hat durch eine genauere Aufsicht, somit die größere Sicherheit gewonnen.

Sonst mußte die Heerde bey jedem Wetter sich im Freyen die Nahrung suchen, und mit dem vorlieb nehmen, was sie fand. Nur zu oft zwang sie der Hun-

Hunger, auch solche Stellen zu begehen, wo ungesunde Kräuter wuchsen, und solche — und die Witterung, dann die Unordnung im Futter des dermaligen Ueberflußes, dann der Hungerperiode, das unstete hin- und herjagen, und das bei erfolgter starker Erhizung zugelassene Saufen, so wie der Mangel aller Aufsicht, mußte nur zu oft manches Stück krank machen, — der Mangel an Pflege aber, machte dann die Krankheit weniger Thiere seuchartig, und so verlohren sich ganze Heerden. Man kannte auch schon diese Unsicherheit, und war stets auf dergleichen Unglücksfälle vorbereitet, man sah sie als ganz natürlich an. Bey der Stallfütterung ist ein krankes Stück immer eine Seltenheit. Wie unendlich viel ist schon an der Sicherheit der Heerde gewonnen.

Daß die Stallfütterung jene 7 Monate über mehr Mühe macht, ist wohl nicht zu verkennen, aber auch mehr Kosten. Jedoch ist eine größere Anstrengung der bisher sich des Prädicats: fauler Schäfer, eigen gemachten Personale gewiß keine Sünde, und ein höherer Lohn, versüßt denselben seine Anstrengung. Brauchte man bey dem Waidegang auf 500 bis 600 Stück Schaafe, 1 Schäfer, so braucht man bey der Stallfütterung auf 600 Stück nicht mehr als nur 2 Schäfer, oder besser 1 Schäfer mit 1 Gehülfen, wovon einer immer im Stall seyn, der andere das Futter mähen und herbeischaffen kann. Die Kosten stehen daher in gar keinem Verhältniß zu dem erhöhten Gewinn aus einer veredelten Heerde, und würden sich zu jenen Kosten des Waideganges wie $1\frac{1}{2}$ zu 1 verhalten. Wenn auch hienach die Verhältnisse der Schaafzucht bey dem Waidegange zur Stallfütterung, rücksichtlich der Kosten nicht sehr verschieden und bey lezterer nur die Erträgnisse überwiegend sind; so wäre nunmehr bey dieser sichern

Er-

Erfahrung immer die Sommerstallfütterung des Schaafviehes — und zwar nach den jedesmal gegebenen örtlichen Verhältnissen theilweise oder ganz einzuführen. Allein die Einführung derselben hat große Vorsicht nothwendig. Im Allgemeinen müssen die Vorsichtsmaasregeln, welche bey der Stallfütterung des Rindviehes beobachtet werden müssen, hier gleichfalls Plaz greifen.

Eben so ist hier das erste Erforderniß ein Vorrath trocknen Futters. Da man aber besonders Anfangs, aus der übrigen Wirthschaft nicht soviel wird erübrigen können, so ist es nothwendig, den Anfang der Stallfütterung nur mit einem Theil der Heerde zu machen, und auch stets für die ersten Jahre einen Theil Trift beizubehalten, um bey eintrettendem Futtermangel sich leicht, und ohne zu große Aufopferung helfen zu können. Aber in keinem Falle kostet die Stallfütterung der Schaafe mehr Futter als die Rindviehstall Fütterung, und eben so ist dieselbe in keinem Falle schwieriger zu bewerkstelligen, wenn anders bey dem dienenden Personal der nöthige gute Wille hiezu vorhanden ist, dagegen gewährt aber die Schaafzucht absolut mehr reinen Gewinn, als jede andere Viehhaltung auf dem Lande, wo einmal die Milch nicht mehr Maasweis verkauft werden kann. Aber wie schon oben bemerkt, überall läßt sich die Schaafstallfütterung nicht betreiben. Die allgemeinsten Fälle, welche solches hindern, mögen folgende seyn:

1) wo die Horn-Viehzucht unentbehrlich ist, und solches ist gemeiniglich da, wo nur auf einzelnen Grundstücken, Landwirthschaft betrieben wird. Hier müssen gemeiniglich die Produkte des Hornviehes, den größten Theil der Nahrung den Wirthschaften liefern und auch die nöthige Arbeit durch das

Horn-

Hornvieh bestritten werden. Hier ist es sehr natürlich, daß die Nutzung an Milch und Arbeit einer Kuhe, den höchst möglichsten Werth bey dessen Unentbehrlichkeit erreichen. Gemeiniglich steht in solchen Gegenden die Kultur am höchsten, da durch vermehrte Arbeit, der höchste rohe Ertrag erzielt werden muß, und es hier eigentlich die Arbeit ist, welche Gelegenheit findet, sich bezahlt zu sehen.

2) Auch in solchen Gegenden taugt die Stallfütterung nicht, wo der Klee nicht gerathet, und Wiesenfutter allein, müßte die Unterhaltungs-Kosten zu sehr vermehren.

3) Wo sich das Land noch im Unwerthe vorfindet, und überflüssig Brach gehalten wird, gemeiniglich rührt solches daher, daß der Kleebau nicht anschlägt. Hier finden sich große Trifften und Aenger, welche, wenn sie nicht mit dem Gut benützt würden, ganz ungenützt verlohren giengen. Doch ist manchmal wenigstens eine theilweise Stallfütterung anzubringen. Bey solcher nothwendigen Trifft-Begehung ist es auch nicht immer möglich, eine Veredlung der Schaaf-Heerde zu bezwecken, eines Theils, weil die Aufsicht darüber nicht zu jeder Zeit möglich ist, anderntheils aber, wenn man sich nicht ausserordentlich auf den Schäfer verlassen kann, leicht die so theuern Thiere Schaden nehmen könnten. Ueberdies ist bey weniger Gefahr und geringem Aufwand immer ein mittlerer, sicherer Gewinn vortheilhafter.

4) Eben so können in mancher Gegend, besonders gute Schaafwaiden gegeben seyn, z. B. in Gebürgs-Gegenden, welche durchaus eine andere Benützung als jene der Hut nicht gestatten.

5) Auch wo große Trifftrecht-Gerechtigkeiten vorhanden sind, welche wegen irgend besonderer Eigenheiten nicht abgelößt werden können.

6) Besonders aber, auf solchen Wirthschaften, ist die Stallfütterung nicht angewendet, wo der Eigenthümer seine Heerde nicht zu jeder Stunde besuchen kann.

Einzelner anderer aber spezieller Fälle nicht zu gedenken. Aber auch selbst, wo sich die Gelegenheit einzelner veredelter Schäfereyen nicht giebt, verlohnte es sich, besonders in solchen Gegenden, wie wir meistens noch in Baiern haben, wo noch sehr viel sehr gutes Land, einige Jahre Brach liegen bleibt, und noch große Waidreviere sich befinden, welche von Schweinen nur zusammengewühlt werden, daß ganze Gemeinden zusammenträten, und gemeinschaftliche Schäfereyen errichteten, und damit den Ueberfluß benutzen ließen, welcher so ungenüzt verloren geht. Nur darauf müßte gesehen werden, daß veredelte Heerden nicht auf Kosten des Feldbaues unterhalten würden, und jedem frey stehe, freywillig Antheil zu nehmen und auszutreten, ohne je eine Verbindlichkeit auf seine Grundstücke übernehmen zu müssen.

Es sind mir schon manche Gegenden in Franken bekannt, welche dergleichen gemeinschaftliche Heerden zum Frommen des höchsten Getraidtbaues unterhalten*) allein solches geschieht mehr des Dungs — als des wahren Nutzens wegen. Wie leicht könnten bey einiger Aufmunterung, diese Heerden veredelt werden, und dann als Nuzviehe, neben dem Dung in einer ordentlichen Stallfütterung, noch den höchsten Ge-

*) So wie auch mehrere Gemeinden in Sachsen, das nemliche gethan, und sich veredelte Schäfereyen, angeschaft haben.

Gewinn gewähren. Daß aber die Erträgnisse der Schaafzucht überhaupt, besonders aber der veredelten wirklich allgemein wünschenswerth sind, geben folgende Berechnungen.

Berechnung
von einer Schäferey der gewöhnlichen Landrace, zu 1000 Stück Schaafviehe

a) an jährlichen Kosten:

1000 Stück Schaafe im Ankaufspreis zu 3 fl. a — 3000 fl.		
Der Zinns hievon	150	—
an Winterfutter auf 5 Monate, zu 3400 Zentner a 40 kr.	2266	—
Die Waide für die 7 Sommer-Monate .	—	—
An Streustroh für die 5 Wintermonate und die übrige Zeit, wo das Viehe im Stalle zubringt pr. Stück 140 ℔ Streustrohe 1400 Zentr., der Zentner a 1 fl.	1400	—
für 2 Schäfer und 2 Hunde Lohn und Verköstigung	300	—
für Salz a 10 Zentner	50	—
	4166	—

b) An Erträgnissen.

An Wolle p. Stück 3 ℔ p. ℔ 48 kr. an 3000 ℔.	2400	—
an auszumerzenden Viehe 250 Stück pro Stück 3 fl.	750	—
an Stalldung zu 1000 Fuhren a 1 $\frac{1}{2}$ fl.	1500	—
	4650	—
hiezu kommt aber:		
der Nutzen für den Pferch, welcher sehr hoch gleich 400 Fuhren Dung angenommen werden soll.	600	—
in Summa	5250	—

Ko=

Ertrag	. . . .	5250 fl.
Kosten ab, mit	. . . . .	4166 fl.
bleibt reiner Nutzen	. . . . . .	1084 fl.

Allein hierunter ist der Waidegang, welcher für 1000 Stück Schaafe gewiß nicht unbedeutend seyn kann, gar nicht in Ansatz gebracht.

Berechnung einer veredelten Schaaf-Heerde von 1000 Stücken

a) an Kosten.

1000 Stck. Schaafvieh im Ankaufs-Preis a 25 fl. — 25000 fl.	
an jährlichen Zinnsen	1250 fl.
an Heu für das ganze Jahr zu 8210 Ztr. a 40 kr.	5473 fl. 20 kr.
an Streustroh, à 2280 Ztner à 1 fl.	2280 fl. — kr.
für 3 Schäfer	600 fl. — kr.
für Salz	50 fl. — kr.
in Summa.	9653 fl. 20 kr.

Das Herbeischaffen des Futters ist nicht gerechnet, da bei einem solchen Futtervorrath, und um den angesezten Preis die Kosten der Herbeischaffung hierunter begriffen seyn können.

b) Erträgnisse

an Wolle p. Stück 4, 5 — 6 ℔ das ℔ zu 2 fl. a 4 ℔.*) pr. St. . 8000 fl.
zu 5 Pf. 10,000 fl.

*) Versteht sich, rein gewaschene Wolle. Alle rohe Wolle verliehrt durch eine zweckgemäße Wäsche, die Halbscheid an ihrem Gewichte. Man rechnet, daß der Zentner von gewöhnlicher Raçe 70 p. C. feine und 30 p. C. mittlere und grobe Wolle, veredeltes Schaafvieh dagegen gar kein Sortiren der Wolle nothwendig hat, oder doch wenigstens 80 p. C. feine, und 20 p. C. gröbere Wolle hält.

Uebertrag.	8000 fl. —
an auszumerzenden Viehe a 250 Stück zur Anzucht, für d. ersten Jahre a 25 fl. pr. St. a 6250 fl. p. Jahr bleibt hier ausser Ansatz, da hievon das Anschaffungs-Capital, a 25000 fl. nach und nach abbezahlet werden muß. Dann aber nach 4 Jahren jährlich ein ausgemerztes Stück nur zu 6 fl. berechnet	1500 fl.
an Dung zu 2200 Fuhren a 1 fl. 30 kr.	3300 fl.
	12800 fl.

Ertrag . . .	12800 fl.
Kosten . . .	9653 fl.
	3147 fl. als reiner Gewinn.

Ein unendlich höherer Gewinn als dieser, ergiebt sich dann noch, wenn bey einem Gute soviel wirthbares Land vorhanden war, welches zur Schaafwaide benüzt wurde, und solches wird dann zum Behufe der Stallfütterung angebaut, dann läßt sich auf dem nemlichen Lande, die Heerde auf mehr als das Doppelte erhöhen, und man darf annehmen, daß soviel Land, wo 1000 Stck. Schaafe ihre Waide hatten, als kultivirtes Land recht sicher 2500 Stck. veredeltes Schaafviehe, reichlich ernähren kann.

Würde man dieses Futter, welches 1000 St. veredelte Schaafe brauchen, zu einer Molkerey verwenden, so würde man mit 8210 Zentner Heu, oder anderen auf Heu reduzirtes Futter 140 St. Kühe auf dem Stalle das Jahr über erhalten können, wenn man das geringste Futterquantum a 16 Pf. Heu pr. 1 Tag annehmen wollte.

a) Ko-

a) Kosten

140 St. Kuhvieh von mittlerer Raçe anzukaufen, pr. St. 36 fl. = 5040 fl.

jährlicher Zinns	252 fl.
an Heu für das ganze Jahr zu 8210 Zent. a 40 kr.	5473 fl.
an Streustroh a 2550 Zentn. a 1 fl.	2550 fl.
an 7 Mägdelohn 24 fl. Lohn, an Verköstigung 73 fl. — für Bett, Holz, Licht 8 fl. — jede zu 105 fl. —	735 fl.
für Salz	50 fl.
Summa	9060 fl.

b) An Erträgnissen:

an Butter a 85 Pf. = 11900 Pf. a 15 kr.	2975 fl.
an Buttermilch zu 1 kr. pr. 1 Maas,	2993 fl.
an 14 ausgemerzten Kühen a 36 fl.	504 fl.
an 126 St. Kälbern, a 7 fl.	882 fl.
an Dung zu 2500 Fuhren, a 1 fl. 12 kr.	3000 fl.
in Summa	10,354 fl.

Ertrag	10,354 fl.
Kosten	9,060 fl.
bleibt Gewinn	1,294 fl.

Vergleicht man dagegen die Erträgnisse:

1) einer Schäferey mit der gewöhnlichen Landraçe zu 1084 fl.

2) einer veredelten Heerde zu 3147 fl.

reinen Ertrag, so wird man nicht anders als der Schaafviehehaltung den Vorzug gestatten müssen.

IX.

Abtheilung.

a) Direction der Wirthschaft.
b) Buchhaltung und landwirthschaftliches Rechnungswesen.

§. 160.

A) Direction der Wirthschaft.

Je mehr Thätigkeit eine Wirthschaft nothwendig hat, um so mehr Kräfte müssen in Bewegung gesetzt, und fortwährend in Thätigkeit erhalten werden. Bald ist es nothwendig, alle Kräfte zugleich aufzubieten, bald die Kräfte nach der Verschiedenheit der Erfordernisse zu vertheilen, und solche bald vereint, bald nach Zeit und Gelegenheit zu benützen. In der Benützung des nöthigen Kraftvorrathes einer Wirthschaft, liegt die Erhaltung des Ganzen, und der Gewinn, welcher erzielt werden soll, und die höchste Aufgabe ist es wohl, durch eine richtige Anwendung der Arbeitskräfte in Ersparung des so theuern Aufwands hiefür, den vorgesteckten Zweck zu erreichen. Solches geht nur von der vereinten Uebersicht des Ganzen als dem Zentralpunkte aller Kraft der Wirthschaft aus, und ist nur der Direktion als der Leitung des Ganzen möglich.

Nach diesem muß auch nur diese nothwendige Leitung von dem Mittelpunkte der Wirthschaft ausgehen, und sich dort wieder vereinigen. Solches kann daher nur von einer Person, oder von der vollkommenen Zusammenstimmung mehrerer Personen geschehen. Letzteres wird kaum und sehr selten möglich seyn, da nicht immer zusammenstimmende Ansichten,

in mehreren Individuen so leicht gefunden werden.

Am besten und zweckmäßigsten geht die Direction nur von einer Person aus, welches der

Wirthschaftsdirector ist.

1) Dessen Wirkungskreiß.

Der Wirthschaftsdirector kann entweder selbst Eigenthümer seyn, wenn er die Fähigkeit und Gelegenheit hat, oder er kann nur in dem Solde des Eigenthümers stehen. In jedem Falle muß derselbe ganz unabhängig seyn.

Alle Anordnungen und deren Ausführung müssen ihm überlassen bleiben, und nur sich, oder dem Eigenthümer ist derselbe hierüber verantwortlich. Nur von ihm gehen alle Befehle in der Wirthschaft aus, daher alle Gehülfen für ihre Zweige, solche nur von ihm zu erhalten haben. Derselbe leitet das Ganze, ohne in die einzelnen Zweige unmittelbar selbst einzugreifen. Besonders wo die Wirthschaft aus mehreren Zweigen zusammengesetzt ist, und mehrere Wirthschaftsbeamte oder Aufseher an deren Spitze stehen. Dieselben erhalten ihre Aufträge unmittelbar vom Wirthschaftsdirector, und sind demselben für deren Befolgung sowohl, als für ihre Untergebene verantwortlich. Es ist freylich besser, wenn der Director zugleich Eigenthümer ist, der die Wirthschaft versteht, — dann kann ein Wirthschaftsinspektor die Anordnungen des Dirigenten übernehmen, und vollziehen lassen. Solcher hat aber ein ganz anderes Verhältniß zum Ganzen, und ist vom Dirigenten abhängig.

Hier wie dort müssen aber alle Anordnungen selbstständig durch den Wirthschaftsdirector geschehen, welcher auch alle Rechnungen und die ganze Bilance

der Wirthschaft auf jedesmaliges Verlangen zur Einsicht vorgelegt erhalten muß, um auch im andern Falle zu jeder Zeit dem Eigenthümer Rechenschaft über seine Verwaltung geben zu können.

Oefters findet sich der Wirthschaftsinspektor zum Dirigenten berufen, ohne daß es eben den Namen hat, wie sonst die Umstände gegeben sind, worüber der Eigenthümer und dessen Inspektor zuvor schon einverstanden seyn müssen, ohne daß der Eigenthümer mehr durch einzelne Abänderungen wirken darf, um nicht das Ganze in Unordnung zu bringen, wenn beide nicht vollkommen in einem Plane mit einander einverstanden sind.

2) Dessen Eigenschaften.

Er muß nothwendig alle Zweige der Landwirthschaft wohl kennen, wenn er solche beurtheilen soll, es muß daher ein Mann von praktischen und theoretischen Kenntnißen der Landwirthschaft, und hierinn längere Zeit versucht seyn, Fleiß, Aufmerksamkeit und Redlichkeit sind dessen vornehmste Tugenden.

3) Dessen Obliegenheiten.

a) Vor allem muß er sich Kenntniß vom Ganzen verschaffen, und die einzelnen Zweige und Theile der Wirthschaft genau kennen, das Inventar stets vor Augen haben, und fleißig dasselbe nachsetzen, zu diesem Ende giebt er jedem Unterbeamten ein schriftliches Verzeichniß der zu seinem Zweige gehörigen Inventarstücke, welches jeder Empfänger unterschreiben, und wofür derselbe verantwortlich seyn muß.

b) Den Bestand der Wirthschaft, und ihre Kraft ausmitteln.

c) Hienach von Zeit zu Zeit die Möglichkeit einer Ver-

Verbesserung erwägen, Anfangs nur vorhandene Fehler verbessern, und hierauf dann erst mit größern Verbesserungen successive vorschreiten.

d) Wirthschafts-Pläne entwerfen und deren Vollführung anordnen.

e) Zu verschiedenen Zeiten, und unvermuthet, den Arbeitern nachsehen, ob und wie sie die erhaltenen Aufträge vollführen.

f) Zu verschiedenen Zeiten, eben so unvermuthet, die Stallungen visitiren, die Heerden auf der Waide besuchen, in den Böden, Kellern und Gemächern nachsehen. Beym Füttern sowohl als bey Speisung des Gesindes öfters gegenwärtig seyn,

g) sich von allem Einsicht und Kenntniß zu verschaffen suchen,

h) insbesondere seine Unterbeamten, und deren Gehülfen, Arbeiter, Dienstboten ꝛc. nach ihrem Karakter und Fähigkeiten kennen zu lernen suchen.

i) Deshalb ist eine Hauptsache dessen Aufsicht, die Hauspolizey, in einer genauen Aufsicht auf das Thun und Lassen des Gesindes und der Untergebenen überhaupt, so weit diese Aufsicht nicht in eine Aufpasserey ausartet. Eine liebevolle Behandlung, strenge Ahndung von Fehlern, hinlänglich Lohn und genügende Kost, dann die Vermeidung eines vertrauten Umgangs, oder des Vorzugs eines vor dem andern, wird dem Dirigenten die nöthige Achtung und Liebe erhalten. Bey allzugroßer Freygebigkeit wird nichts gewonnen, bey ausserordentlicher Gelegenheit kann manchmal eine Erfrischung versprochen

aber solche auch gewiß gereicht werden, welches von sicherer guter Folge ist. Der Lohn und Verköstigung muß sich strenge nach der hergebrachten Art in einer Gegend richten.

k) Steht eben so die Aufsicht demselben auf die Unterbeamten, als Vorsteher der einzelnen Wirthschaftszweige zu, deshalb wird er öfters ihre Journale, Kassen ꝛc. zu revidiren wissen, und eine unsicht- und nicht bemerkbare Kontrolle seyn.

l) Deshalb müssen auch dieselben in einer unausgesetzten Correspondenz mit dem Dirigenten stehen, um zu jeder Zeit und auf der Stelle den Bedürfnißen der einzelnen Zweige abhelfen zu können. Zu diesem Ende muß jeder Unterbeamte einen genauen Ueberschlag vom Bedarf seines Zweiges, dem Dirigenten zustellen, und aufmerksam seyn, daß niemal ein wirklicher Mangel einreiße. Der Dirigent hat dann selbst Sorge zu tragen, daß dem Bedarf alsobald abgeholfen werde. Es muß daher von Zeit zu Zeit der Vorrath revidirt werden, und immer für einige Monate im voraus als Vorrath liegen bleiben.

m) Nichts destoweniger kann bey diesen Vorsichtsmaasregeln dennoch die gröste Sparsamkeit gehandhabt werden. Solche Ersparungen geschehen an Arbeit und Lohn, an Saamen, am Futter, an Verköstigung der Dienstbothen. Die Ersparungen erleichtern die Auswahl der Mittel, und Produkte zur Consumtion z. B. man läßt solche Produkte verzehren, die sich nicht aufbewahren — oder nicht transportiren lassen, oder welche am niedrigsten im Preise stehen.

Es versteht sich hiebey, daß diese Tugend der Sparsamkeit nicht in Geiz ausarten darf. Denn nirgend-

gendwo hat Geitz so sehr schädliche Folgen, als bey der Landwirthschaft. Eine Entziehung des Dungs, Saamen, Arbeit ꝛc. kann in der Folge 20fachen Schaden an der Aerndte bringen. Nicht nur allein aber, daß der Dirigent sparsam wirthschaftet, so muß er vorzüglich auf gleiche Sparsamkeit bey seinem untergebenen Personale wachen, welches besonders bey der Fütterung ꝛc. und die Art und Weise derselben angewendet ist. Wie viel kann nur bey einer zweckgemäßen Verwendung der Arbeit und des Personals erspart werden?

n) Die herrliche Folge der Sparsamkeit ist, der Verkauf einer größern Quantität von Erzeugnisse, welche nur allein den Gewinn steigern. Dieser Verkauf ist aber auch eine der Hauptsorgen eines Wirthschaftsdirektors. Hiezu gehört aber:

1) die ächte landwirthschaftliche Speculation in dem Anbaue, gesuchter theurer Produkte, so wie solche für die Zeit passen,

2) deren höchst möglichste jährliche Erzeugung, um immer einen verkäuflichen Vorrath zu haben.

3) Die Erzielung des höchsten Preißes.

Solcher ist bedingt:

a) in dem Verkaufe zur rechten Zeit.

Bald gelten dergleichen Früchte nach der Aerndte, bald später den höchsten Preiß. Hiebey muß man auf das Fallen und Steigen der Preiße sein Augenmerk richten, welche wieder die Nachfrage macht. Zu diesem Ende muß man auf die gewöhnliche Zeit der Käufer und der zu Marktebringung der unent-

entbehrlichen Landwirthschaftlichen Erzeugnisse, dann des Vorrathes hieran sein Augenmerk richten. Hiebey die Wahl der Märkte, Entfernung, Concurrenz derselben, zu Rathe ziehen. Bey Berücksichtigung aller dieser Umstände lässet sich dann eher das Steigen oder Fallen der Preiße voraussehen. Am sichersten geht man, wenn man seine Vorräthe nach und nach in gewissen Zeiträumen verkauft, wo dieselben Produkte den höchsten Preiß haben, wenn solche auch späterhin steigen oder fallen sollten.

Wer mit dergleichen Speculationen schon vertrauter ist, läßt seine Produkte länger, oft bis zur nächsten Aerndte liegen, wenn er nach herrschender Witterung ein Misrathen dieser oder jener Frucht mit Wahrscheinlichkeit voraussehen kann. Nur muß er Gelegenheit zur Aufbewahrung der Früchte selbst haben. Wenn aber dann solche aufbewahrte Früchte nicht sehr gut versilbert werden können, so ist es rathsamer, solche um einen wohlfeilern Preiß alsobald loszuschlagen, da die Aufbewahrungskosten, dann die Zinnsen, schon wieder einen großen Theil des Gewinnes verschlingen, ohne dann des Risikos eines bessern Verkaufs zu gedenken.

Bey uns ist gewöhnlich die beste Zeit des Verkaufs und zwar:

a) der Gerste bis Martini, dann später im Februar,

b) des Waiz, um Lichtmeß und zwischen Ostern und Pfingsten,

c) des Korns und Habers dagegen um Martini, Lichtmeß, und von Ostern bis Pfingsten.

d) des Hopfens, Octb. auch Januar.

e) Des Rapses und übriger Oehlsaat im ganzen

Win-

Winter, am besten im Monat December und Januar.

f) Des fetten Viehes um Lichtmeß, zur Zeit der Aerndte, des Schweineviehes um Weihnachten, des Schaafviehes von Ostern bis zur Aerndte.

Zu diesem Ende muß der Wirthschafts-Direktor alle Märkte, die ihm konveniren, und wo die stärkste Concurrenz bey der größten Marktfreyheit herrscht, kennen, und sich die jedesmaligen jüngsten Marktpreiße zu verschaffen suchen. Einen großen Anhaltspunkt geben bey uns die Schrannenpreiße. Handels-Speculationen im Kleinen, sind sehr vortheilhaft, im Großen aber kosten solche zu viel, wenn man nicht immer seine Zeit mit Vorsicht darauf verwenden, und den Augenblick dazu erhaschen kann.

b) In einer einträglichen Verwendung.

Der Ueberfluß einer Aerndte läßt sich manchmal höher in einer selbstigen Verwendung verwerthen, z. B. Gerste und Hopfen zu verbrauen, aus Korn, Kartoffeln ꝛc. Brandwein zu brennen, Stärke zu fabriziren, oder das Getraidt, als Haber, Korn ꝛc. in die Mast des Viehes zu verwenden. Solches ist besonders da vom höchsten Nutzen, wo das fette Vieh durch Aufkäufer weiter transportirt wird. Solche Verwendungen bringen öfters reichern Gewinn, als der Verkauf gegen baare Zahlung.

Die Aufsicht über das übrige Wirthschaftspersonale gehört gleichfalls mit zu den vorzüglichsten Obliegenheiten des Dirigenten, um jedem seinen rechten Stand anzuweisen.

Je nachdem die Wirthschaft in mehreren Zweigen nach größerer oder minderer Ausdehnung betrieben wird,

wird, hienach ist die Aufstellung des Wirthschafts-personals zu bewerkstelligen. In solchen großen Wirthschaften hat man einen Rechnungsbeamten, Kastner, Rentmeister, Rentbeamten ꝛc. welcher die Geldgefälle, dann das Getraidt, und die Handelsgewächs- so wie alle Einnahmen und Ausgaben von den einzelnen Zweigen, zu erheben und zu verrechnen hat, einen Justizbeamten, Forstbeamten ꝛc. Dann stehen wieder unter solchen die Braumeister, Förster, Gärtner, Schaafmeister, Teichmeister ꝛc. nach den einzelnen Zweigen, welchen sie vorstehen. Solche sind nur eigentliche Aufseher, welche alle Aufträge von denen ihnen vorgesetzten Beamten zu erhalten haben, und welche nur denen aufs genaueste nachzukommen haben. Es stehen zwar unter ihnen die Arbeiter, allein für dieselben sind die Aufseher verantwortlich, da die obern Beamten niemals sich an dieselben direkte wenden. So wie von diesen gegen die Aufseher, eben so muß von den Aufsehern gegen die höhern Beamte, und zwar nur jedesmal gegen den unmittelbar vorgesetzten, die strengste Subordination gehandhabt werden.

Jeder solcher Unteraufseher hat freye Disposition über seine Arbeiter, Taglöhner oder Knechte, und verwendet solche, nach seinem Gutdünken, um den erhaltenen Auftrag zu vollziehen.

Alle diese Arbeiter haben ihre Anordnungen nur einzig von dem unmittelbar Vorgesetzten zu erhalten, so wie sie nur von solchem ihren Lohn zu empfangen haben.

So nothwendig in einer Wirthschaft männliche Beamten und Arbeiter sind, so kann doch auch keine Wirthschaft der weiblichen entbehren. Nach dem

Um-

Umfange der Wirthschaft wird auch weibliches Gesinde erfordert, besonders wo viel Kühvieh und Schweine unterhalten werden. Auf 20 St. Kühe rechnet man eine Magd, die Schweine und Federviehe besorget eine andere Magd. Dann sind für die Küche, die Hauswirthschaft, eine oder mehrere Personen nothwendig, so wie eine oder einige für die Molkerey, welche aber sämmtlich unter einer weiblichen Aufseherinn, Beschließerinn, Haushälterinn 2c. stehen. Der weibliche Haushalt besteht ganz abgesondert, von der Verwaltung der übrigen Wirthschaft. Die Aufseherinn steht unmittelbar unter dem Dirigenten. Eine solche Weibsperson soll vorzügliche Hauswirthschaftliche Kenntniße haben, thätig, fleißig, streng und züchtig seyn, gegen ihre Untergebene sich Liebe und Achtung zu erhalten wissen, und gleich dem Dirigenten, dem Ganzen mit Umsicht und Gewißheit vorstehen.

Was nun die Besoldungen betrift, so hängen solche einzig von dem Umfange der zugetheilten Geschäftszweige ab. Will man fleißige und redliche Diener, so muß man denenselben zu leben geben, damit sie nicht nöthig haben, den Mangel, durch Stehlen und Nehmen zu ersetzen, oder ihre Zeit mit ihren nothwendigen Erwerb zu vertragen und vielleicht ihren Dienst nur als Nebensache ansehen. Die Besoldung bestehe größtentheils in verschiedenen Naturalien, jedoch nicht zum Verkaufe. Eine eigene Wirthschaft zu führen, sey keinem Diener erlaubt. Beziehen die Diener ihren Bedarf an Viktualien aus der Wirthschaft selbst, so gewinnen beide Theile, eigene Wirthschaften geben Veranlassuug zum Unterschleif, wenigstens zum Mistrauen.

Es können ja aus der Wirthschaft alle Bedürfnisse z. B. Getraidt, Holz, Bier, Schmalz, Eier,

Milch,

Milch, Fleisch ꝛc. bezogen werden, und zwar wohlfeiler, als man sich solche selbst erbauen dürfte.

Die Größe der Besoldungen ist daher auch sehr verschieden. Ein Wirthschaftsdirector kann bis 1500 fl., Kammeral-Justitz- und dergleichen Unterbeamte bis 1000 fl., eine Wirthschafterinn bis 400 fl., Besoldung erhalten. Im Allgemeinen wird sich solches äusserst schwer bestimmen lassen, da selten eine Wirthschaft das nemliche Verhältniß, wie die andere haben wird, und doch aller Lohn sich nur allein nach dem Grade des Fleißes und der Geschicklichkeit, Talent und Verdienst richten sollte.

§. 161.

B) Buchhaltung und landwirthschaftliches Rechnungswesen.

Solche gehört zur Ordnung, und nirgends ist Ordnung nothwendiger, als bey dem Gewerbe der Landwirthschaft. Daher ist auch die Buchhaltung und das Rechnungswesen einer Wirthschaft unentbehrlich. In einer großen Wirthschaft ist schon ohnedem eine Verwaltung derselben gar nicht möglich, ja sie wird sich ohne Buchhaltung und Rechnungswesen weder übersehen noch leiten lassen. Bey einer kleinen Wirthschaft mag allerdings die hergebrachte und angewöhnte Ordnung der einzelnen Wirthschaftszweige dem Schein nach solche entbehren lassen, allein weit wird sich diese Wirthschaft nicht erheben können. Deshalb findet man auch in den meisten kleinen Wirthschaften alle nöthige Notizen, entweder an den Stubenthüren oder in den Kalendern bemerkt, welches immer auch nur mit Zeichen bemerkt, bey dem geringen Umfange der Wirthschaft und dem guten Gedächtniße gemeiner Leute eben so

gut

gut dem Zwecke entspricht. Jemehr sich aber die Wirthschaft hebt, oder vergrößert, um so nothwendiger wird auch dort die Kreide haben. Ja selbst in jenen Duodez-Wirthschaften, wo nur reiner Gartenbau getrieben wird, ist eine regelmäßige Buchführung eben so nützlich als nothwendig. Hat dieselbe auch ein ganz anderes Verhältniß, so macht sie auch dem Eigenthümer um so weniger Mühe, und hat doch eben so großen Nutzen, als in größern Wirthschaften. Ich führte einige Jahre eine solche Wirthschaft, und hiebey eine eigene Buchhaltung. Solche enthielt 2 Bücher, das eine war das Arbeitsjournal, das andere die Rechnung.

In ersteres wurde Tag vor Tag die vorgenommene Arbeit eingetragen, und jedesmal die Witterung hiebey bemerkt. Demselben war der jedesmalige Gartenbenutzungsplan nach dessen Eintheilung vorgehängt.

Vorzüglich waren mir diese Journale für die folgenden Jahre vom höchsten Nutzen. Man konnte so sehr leicht und gemächlich das Ganze übersehen, und hienach mit Bestimmtheit, Anordnungen und Abänderungen treffen, man war seiner Sache in jedem Augenblick gewiß, da nichts versäumt werden konnte, und auf solche Art lag mir stets die Uebersicht vor, und ich wußte um alles, wenn ich auch 14 Tage lang meinen Garten nicht betreten konnte.

Das andere Journal enthielt die Rechnung über Einnahme und Ausgabe. Auf jedem Blatt stand auf der vordern halben Seite Einnahme, an der hintern Seite Ausgabe, und so konnte ich alle Jahre bis auf einen kr. den Stand meiner Wirthschaft berechnen. Eine solche kleine Rechnung, die auch gar keine Mühe macht, sollte je-

der Landwirth führen, sie würde gewiß zur Vervollkommnung der Wirthschaft beytragen.

Welche Form hiezu zu wählen ist, macht eine unnöthige Sorge. Jeder Landwirth kann sich selbst eine wählen, welche zu führen ihm am leichtesten von der Hand geht, und seinem Verstande und Kenntnissen am besten anspricht. Für größere Wirthschaften aber paßt nicht jede selbstgeschaffene Rechnungsform, da die Uebersicht bey den vielen Zweigen nicht so leicht genommen werden kann, wenn die Form nicht geregelt ist. Für größere Wirthschaften hat man zu diesem Behufe einzelne Arten des Rechnungswesens, so zu führen, daß alle Verhältnisse klar und umfassend dargestellt werden.

Jede dieser einzelnen bekannten Arten der Rechnungsführung bey dem Landwirthschaftlichen Gewerb hat zwey Hauptabtheilungen. Die eine macht die stehende Buchhaltung, die andere das Rechnungswesen selbst.

Die stehende Buchhaltung umfaßt den gesammten Landwirthschaftlichen Fond, als die Grundlage des Landwirthschaftlichen Rechnungswesens.

Trautmann Thl. II. §. 2144. Es ist solches die genaue Nachweisung der einzelnen nutzbaren Gegenstände der ganzen Wirthschaft, sowohl im Ganzen als der einzelnen Theile.

Ersteres heißt man das Lager- und Grundbuch, welches einen Abriß des Guts im Ganzen, und in allen nutzbaren Theilen überhaupt enthält, und welches das Ganze in einer Uebersicht darstellt.

In dessen einzelnen Theilen wird solches durch die beschriebenen Verhältnisse und Zweige des Ganzen nachgewießen. Solches geschieht durch die Karten, und die Regißer.

Das Lagerbuch enthält die genaueste Beschreibung:
a) der Gebäude,
b) der einzelnen zur Wirthschaft gehörigen Grundstücke, mit Namen und Eigenschaft.

α) Nach ihrer Größe; hiezu ist eine Vermessungskarte erforderlich,
β) nach ihrer Güte des Bodens, wozu eine vorangegangene Schätzung, nach der Untersuchung des Bodens nöthig ist,
ε) nach deren Benützung in dem angenommenen Wirthschaftssysteme. Hienach entwirft man die Schläge, und führt die einzelnen – zu jedem Schlag gehörigen Grundstücke, mit der Bemerkung der Größe und der Bonitirungs-Kasse auf.

c) Der zum Gute gehörigen Gerechtigkeiten, an
a) Hutungen,
b) Zehenden,
c) Gewerben,
d) Geld- und
e) Naturalien-Gefällen.

d) Des Inventars.

Solches muß um so genauer angelegt seyn, als dasselbe die Basis der ganzen Wirthschafts-Rechnung sichert. Nach den Numris desselben wird die jährliche Rechnung angefertiget.

e) Die Werthschätzung.

Alle einzelne Theile werden überhaupt geschätzt, und veranschlagt, indem man das Ankaufs-Kapital auf solche ausschlägt. Man schätzt jedes Grundstück nach dessen Lage, Fruchtbarkeit und sonstigen Eigenschaften. Gute, nutzbare Grundstücke werden um so höher geschätzt, da die Wiesen, Waiden, Holz, bey ihrem nur mittelbaren Nutzen um so geringer ange-

schlagen werden müssen. Das nemliche Verhältniß haben die Wirthschaftsgebäude. Eben so werden Gerechtigkeiten und die übrigen Zweige der Wirthschaft geschätzt.

Fixirte Erträgnisse werden nach dem vollen Capitalwerthe angesetzt.

f) Der Steuern Lasten und sonstigen Abgaben.

Vorzüglich werden hier die Grundsteuer-Capitalien, dann von den einzelnen Renten die Dominikalsteueransätze vorgetragen. Servituten und sonstige Lasten, notirt und in Anschlag gebracht.

Hiezu kommt noch ausser dieser Grundlage die Fortsetzung desselben. Herr Staatsrath Thaer, nennt solches die Chronik des Gutes. Unter solcher wird fortlaufend jährlich alles eingetragen, was auf den Werth des Guts Bezug hat, z. B. ehemalige Benützungsart, ehemalige Größe der Rente, dermalige Benützungsart, Verkäufe, Ankäufe, Meliorationen, Preise der Produkte, Mißjahre und sonstige Veränderungen.

Zu diesem Ende, und um den Werth des Guts zu jedem Augenblick übersehen zu können, wird jährlich nach der Form der doppelten Buchführung der Ertrag aus der Hauptrechnung hier vorgemerkt, und die nachgewiesenen Meliorationen zum Gutswerthe addirt. Vergleicht man nun die Zinnsen des nun erhöhten Gutswerths mit der wirklichen Einnahme der bisherigen Jahre, so kann man auf der Stelle finden, ob die Verwaltung des Guts soviel abgeworfen habe, als die Zinnsen des Ankaufs und des Meliorations-Kapitals betragen.

2) Die

2) Die jährlichen Rechnungen.

Solche theilen sich in 2 Hauptheile. Der eine Theil enthält die Einnahme, der andere Theil die Ausgabe. Unter solchen werden alle Einnahmen und Ausgaben und zwar unter beiden nicht nur, was nur an Viktualien und sonstigen Produkten aus dem Betrieb des landwirthschaftlichen Gewerbs gewonnen wird, eingetragen, sondern auch alle Verwendungen welche immer einen Werth für das Ganze haben sollen. Alle Posten müssen deutlich bezeichnet, und richtig eingetragen seyn, wenn die Rechnung ihrem Zwecke entsprechen soll.

Die Rechnung selbst stützt sich, und beweißt sich aus:

a) dem Rechnungsmanuale,
b) dem Wirthschaftstagbuche.

a) Das Rechnungsmanual.

Solches wird monatweis geführt, und von Tag zu Tag die Einnahmen und Ausgaben in chronologischer Ordnung wie solche vorkommen, eingetragen, auf der einen Seite die Einnahmen, auf der andern Seite die Ausgaben.

b) Das Wirthschaftstagbuch,

enthält in nemlicher chronologischer Ordnung, monatweise, die Verwendung an Arbeit, so wie alle Unternehmungen, Veränderungen, Notizen über den Viehstand, die Fütterungsvorräthe, Baue, und Meliorationen ꝛc.

Die Auszüge aus diesen beiden Büchern geben erst den Inhalt der Rechnungen, welche nur systematisch hier vorgetragen werden.

Welche Form dieser Rechnungen die beste ist, hängt von vielen äussern Bestimmungen ab. Da der Zweck derselben ist, eine zusammenhängende und klare Uebersicht des ganzen Betriebs der Wirthschaft zu liefern, so ist diejenige Form die beste, welche jeder individuellen Ueberzeugung am leichtesten zuspricht. Doch haben bisher Erfahrung und Wissenschaft allgemein anwendbare Formen solcher Buchführungen erheben lassen.

Die bekanntesten sind:

I. Die Methode der doppelten Buchhaltung.

II. Die Registerform.

III. Die tabellarische Form.

Die Zeit der Rechnungslegung ist für das Gewerb der Landwirthschaft, Johannis, als Anfang der Heuärndte und die letzte Zeit vor der Getraidtärndte, wo sich die alten Futter- und Getraidtvorräthe aufgezehrt haben.

I. Die Methode der doppelten Buchhaltung nach kaufmännischer Art, läßt in der Rechnung sogleich Einnahme mit Ausgabe in der Art verbinden, daß jede Post doppelt eingetragen wird, einmal in der Einnahme, das andere mal wieder in der Ausgabe, sonach hat jeder einzelne Artikel der ganzen Wirthschaft seinen eigenen Konto. Jeder Artikel muß sich daher in der evidentesten Ueberzeugung sogleich kontrolliren und in dem Vergleiche der beiden Summen (Debet und Credit) Gewinn oder Verlust erheben lassen. Solche taugt sowohl für große als kleine Wirthschaften, und paßt in alle Verhältnisse. Hiebey werden gewisse Sätze des Anschlags angenommen.

1) Die Einnahmen und Ausgaben-Verwendungen ꝛc.

als

als Rechnungspositionen werden nur in natura vorgetragen.

2) Der Werth wird erst am Ende berechnet, und zwar:

a) von der Arbeit, nach dem hergebrachten Taglohn,

b) vom Dung, nach dem Betrage des verwendeten Futters und Strohes. Ersteres nach der Arbeit und Dung, welche hiezu aufgewendet worden. Das Strohe nach dem hergebrachten Preiße.

c) Des Getraidtes und aller verkäuflichen Früchte, nach den erzielten Preißen. Hat man sich die erzielten Preiße notirt, so darf man solche nur summiren, und ein unsicherer Mittelpreiß kann sehr leicht erspart werden.

Will man genau wissen, wie hoch sich jedes einzelne Stück Feld rentirt hat, so kann man die Erträgnisse desselben sowohl — als die darauf verwendeten Kosten gesöndert eintragen, solches ist besonders bey aufgewendeten Meliorationen nützlich.

d) Des Viehes, nach dessen gelieferten Nutzen für die Wirthschaft sowohl, als an verkäuflichen Produkten. Vorzüglich kömmt hiebey das Viehinventarium in Berücksichtigung, da solches von Jahr zu Jahr wechselt, daher bey dem Schlusse jedes einzelnen Rechnungsjahres neu hergestellt werden muß. Die Zinnsen hievon müssen nur aus den Erträgnissen dieses Zweiges der Wirthschaft gewonnen werden, wenn nicht Verlust für die übrigen Theile hervorgehen soll. Der Conto des Viehstandes hat selbst wieder 2 Hauptabtheilungen, die eine begreift das Arbeits - die andere das Nutzviehe, jeder muß gesön-

sondert nach Einnahme und Ausgabe, Gewinn und Verlust geführt worden.

Dann ist aber auch beym jedesmaligen Abschlusse einer Jahrsrechnung die Uebersicht des Resultats der Verwaltung äusserst leicht, und zuverläßig ist solches die sicherste Rechnungsmethode. Allein solche erfordert sehr gute Kenntnisse der Wirthschaft selbst, und des landwirthschaftlichen Gewerbes im Allgemeinen, so wie eine eigene Fertigkeit, welche schon länger her und nach den eigenen Regeln der kaufmännischen Buchführung erlernt seyn muß. Solches ersetzt nur ein gründliches Nachdenken.

II. Die Registerform, ist gewiß für jeden Landwirth am leichtesten zu führen, da sie nur die Einnahmen und Ausgaben aufführt, sie ist daher sehr einfach und kostet weiter nicht viel Nachdenken. Allein über den Stand der Wirthschaft selbst wird sie niemals eine deutliche umfassende Uebersicht liefern können, da sie über die Verwendung der Arbeit und des Dungs keine Notizen liefert.

Sie führt eben so ihr Journal, wie die andern Arten, und dann über jeden Zweig des landwirthschaftlichen Betriebs ein eignes Buch, z. B. so hat man eine Geldrechnung, eine Naturalienberechnung, eine Vieheberechnung, eine Zehend- eine Brauerey-Berechnung ꝛc.

Die Geldrechnung enthält:

a) die Einnahme auf der einen,

b) die Ausgabe auf der andern Seite,

c) nach denen in der ganzen Wirthschaft vorkommenden Artikeln, z. B. an baaren Gefällen, an Getraidt, an Waiz, Korn ꝛc., an Handelsgewächsen, Lein, Hopfen, Krepp ꝛc. an Futter, z. B. Klee, Heu, Kartoffeln, Rüben ꝛc. an

Obst

Obst und Gartengewächsen, z. B. für Aepfeln, Pflaumen, Gemüße, Sämereyen; an Holz, z. B. Laub- Nadel- Bau- Klafter-Holz, Wellen, an verkauftem Viehe, Pferde, Ochsen, Schweine, Schafe rc. an verkauften thierischen Produkten aus dem Kuhstalle, von der Schäferey, Bienen- und Teich-Wirthschaft, aus der Brauerey an Bier, Trebern rc.

Eben so hat die Ausgabe verschiedene Artickel, welche unter besondern Rubricken vorgetragen werden, z. B. für Dienstlohn, für Steuer, für Zinns, für Arbeitslohn, für Holz, für die nöthige Handwerksarbeit, Sattler, Zimmermann, Schlosser, Wagner rc. für neue Anschaffungen an Wagen, Arbeitszeug, an Vieh, Nutz-Arbeitsviehe rc.

Für jedes Monat wird dann abgeschlossen, und bey dem Rechnungsabschlusse wird dann eine Recapitulation der Einnahme und Ausgabe nach den sämmtlichen Rubriken der Artickel, tabellarisch vorgetragen.

Die Naturalienrechnung hat eben so auf der einen Seite die Einnahme auf der andern die Ausgabe. Solche sind sehr einfach, z. B. Einnahme vom Grundstück, N — 4 Schock Korn, gaben nach dem Ausdrusch an Scheffeln und Metzen, Ausgabe — an die Brauerey, an den Beamten rc. für die Pferde, nach Scheffeln, Metzen. Dann wird Monat für Monat der Bestand des Bodens notirt. Der Rechnung wird dann eine tabellarische Uebersicht beygelegt, welche Getraidtsorten, und wie viel hieran in jedem Monat und an wen, abgegeben worden ist, was verkauft wurde, und dann in Vergleichung der Einnahme mit der Ausgabe dargestellt, wie viel im Augenblicke von jeder Getraidtart noch vorhanden ist.

Dassel-

Dasselbe Verhältniß hat die Vieheberechnung. Nur muß derselben für jedes Monat der Bestand des Viehes vorgesetzt werden. Solches geschieht durch Aufführung des Viehbestandes des vorigen Monats, indem man nur im laufenden Monat den Zu- und Abgang bemerkt, uud hienach den dermaligen Bestand auswirft.

Rechnungsregister über den Betrieb landwirthschaftlicher Gewerbe oder von Natural-Gefällen, werden eben so einfach angefertiget z. B. an Zehend im Distrikte, N. — an Korn — Schock — gaben nach dem Ausdrusch: Scheffel — Metzen ꝛc. hievon verkauft: Sch. M. abgegeben an die Brauerey, an ꝛc. lt. Belegen.

III. Die tabellarische Form.

Wenn sie richtig geführt ist, giebt sie die deutlichste Uebersicht, auf wenig Blättern von dem Stande und den sämmtlichen Verhältnissen der Wirthschaft. Nichtsdestoweniger bedarf sie eben so wie die beiden andern Hauptarten, Manualien und Wirthschaftsbücher, und legt hienach jeden Zweig der Wirthschaft, in einer Tabelle zur Uebersicht vor, und legt dann beym Abschlusse, unter: Nachweiß dieser einzelnen Tabellen, in einer Haupttabelle die General-Uebersicht des Ganzen vor. Diese Tabellenform kann auch bey den beiden andern Hauptarten wegen der gewährenden leichten Uebersicht des Ganzen angewendet werden. Jedoch verlangt solche sehr viel Genauigkeit und Ordnung. In kleinen Wirthschaften ist solche ganz überflüssig, in großen Wirthschaften aber von großen Nutzen.

Das Rechnungsmanual ist gleichfalls in tabellarischer Form angelegt, jedoch so, daß für jeden

Zweig

Zweig der Wirthschaft eine eigene Tabelle bestimmt ist. Eben so hat jeder Zweig der Wirthschaft wieder ein eignes Rechnungstableau, so wie nach den Hauptgegenständen der Wirthschaften, bey der Naturaleinnahme gesönderte Tabellen nach dem Manuale angefertiget werden. So hat man eine Aussaat- eine Aerndte- eine Dungausfuhr- eine Arbeitstabelle. Auch bey den beiden andern Hauptarten der Buchhaltung sind solche Tabellen für diese Gegenstände sehr nüzlich, wenn solche nur mit Genauigkeit angefertiget worden sind.

Die Anfertigung der Tabellen selbst ist sehr willkührlich, nemlich, welche oder wie viel Rubriken einzutragen sind, solches hängt von jeden Landwirths eigner Ueberzeugung ab, in wie weit solche zur Erleichterung der Nachweisung sowohl, als der Uebersicht ihm dienen können.

Hiebey folgen einige Muster für die drey bekanntesten Arten der landwirthschaftlichen Buchführung, welche zur Anleitung eigner Arbeit hierinn dienen könnten.

Form eines Lager- und Grundbuches.

Objecte der Wirthschaft.	Ankauf oder Schätzungs-Preiß.	Abgaben: Steuer- und Steuer-Kapital.	Abgaben: Sonstige Lasten.	Größe der Grundstücke.	Bonitirung der Grundstücke.	Benutzung.	Belege.
1)							
An Gebäuden:							
a) ein Wohnhaus.							
b) —							
c) —							
2)							Vermes-
an Grundstücken							sungskarte
a) das Artfeld							Anl. I.
b) der Weiher							Einzelne
c) die Wiesen							Grundrisse
d) der Wald							Anl. II. III.
e) die Oedung ꝛc.							Schlageinth.
3)							mit Boniti-
an Gerechtigkei-							rung Anl.
ten.							IV.
1) an Geldgefällen							Erbzinns-
a) Erbzinns							Register Anl.
b) Handlohn ꝛc.							VI.
2) an Zehend							Zehend-Be-
3) Frohnden ꝛc.							schr. Anl.
4) an Gülten ꝛc.							VII.
4)							
an Gewerben.							
1) Mühlen,							
2) Bräuerey,							
3) Ziegelbrenne-							
rey ꝛc.							

Objecte der Wirthschaft.	Ankauf oder Schätzungs Preiß.	Abgaben: Steuer- und Steuer-Kapital.	Abgaben: Sonstige Lasten.	Größe der Grundstücke.	Bonitirung der Grundstücke.	Benutzung.	Belege.
5) Das Inventar 1) an Viehe ꝛc. Beschreibung des Guts ꝛc. Angebrachte Meliorationen ꝛc. Neue Ankäufe ꝛc.							

Form
des Wirthschafts-Rechnungs-Manuals bey der doppelten Buchhaltung.

Datum.	Einnahme.	fl.	kr.	Ausgabe.	fl.	kr.
	an Erbzinns an verkauften 10 Scheff. Korn an 1 Zentr. Hopfen ꝛc. . . . . für 200 Fuhren Dung aus dem Küheſtalle . . für den Pferch auf dem Grundstücke . . . . . für die ausgemerzten Kühe ꝛc.			für Zinns . . . für Arbeitslohn Ankauf einer Kuhe . . . . für Dienstlohn ꝛc. für Fuhren an Holz . . . . . an Dung der Aerndte des Grundstücks N. — . . für Dung auf das Gründstück N. Schock Kornstroh		

Datum.	Einnahme.	fl.	kr.	Ausgabe.	fl.	kr.
	— Schock Stroh, Korn auf Nr. 6 an 260 Säcke Kartoffeln am Kleinzehent . . für 200 Zetr. Heu auf Wiese Nr.			an die Schäferey 50 Säcke Kartoffel für die Schweine		

Solches kann nach Monaten, oder nach Wochen eingerichtet, und abgeschlossen werden,

Form
für besondere Zweige der Wirthschaft nach der Registerform.

A) An Getraidt.

Datum.	Einnahme.	Scheff.	Metzen.	Ausgabe.	Scheff.	Metzen.
Sept. 1	1) An Korn. 10 Schock Korn, vom Grundstück N. nach dem Ausdrusch . . . . . 2) an Gerste. 5 Schock Gerste, vom Grundstück N. . . . . . . nach dem Ausdrusch			für Brod in die Wirthschaft . . abgegeben an die Bräuerey . . . zur Aussaat, auf Grundstück N.		
	Summa.			Summa.		

Bilance

Einnahme . . —
Ausgabe . . —

Jede Getraidt-Art, wird unter einem eigenen Titel aufgeführt, und unter jedem Titel dann abgeschlossen, und bilanzirt, dann eine General-Uebersicht angefertiget, hiebey kann man auch in der Ausgabe bey jedem Grundstück anhängen:

a) An Arbeit. 1) auf dem Felde 2) Drescherlohn 3) fürdas Gespann			b) für Dung.		

B) Der Schäferey.

Datum.	Einnahme.	fl.	kr.	Ausgabe.	fl.	kr.
	an Wolle à Ztr.			für Heu . . .		
	a) feine . . .			— Strohe . .		
	b) gröbere . .			Hutungen . . .		
	an Lämmern.			dem Schäfer . .		
				Verlust an ꝛc. .		
	Summa. .			Summa.		

Bilance.

Derselben wird dann das Inventar und im Vergleiche zu diesem, der dermalige Stand beigesetzt.

C) Des Zehends.

1) aus dem Groß-Zehend.

Einnahme. Ausgabe.

Namen des Zehend-Bezirks.	Schock.	Gattung.	Ausdrusch. Schfl.	Ausdrusch. Metz.		Frucht. Schfl.	Frucht. Mez.	Stroh. Schck.	Stroh. Stck.
Altdorf.	10	K.	20	—	abgegeben an Deputat	2	—	—	
					zur Schäferey .	–		4	30
					Sum.				

Bilance.

Jede Gattung wird unter eigenen Titeln aufgeführt, auch sogleich die Ausgabe hievon gegenüber gesetzt.

D) Für die Bräuerey.

Datum.	Einnahme.	fl.	kr	Ausgabe.	fl.	kr.
	75 Eimer Bier à .	—	—	10 Scheff. Gerste	—	—
	10 Butten Treber.	—	—	für Holz	—	—
	Sum.			„ Licht	—	—
				„ den Brauer .	—	—
				Sum.		

Bi-

E) Aus der Molkerey.

Datum.	an Milch erhalten	Verbraucht		Verkauft		Butter gemacht	Käse gemacht.	Verbraucht		Verkauft		Geldbetrag.		Die Maas Milch a) fette à b) abgerahmte à Das Pf. Butter à Das Schock Käse à
		fette	abgerahmte.	fette	abgerahmte.			Butter	Käse	Butter	Käse			
	Maas.	M.	M.	M.	M.	Pf.	Schock.	Pf.	Schock.	Pf.	Schock.	fl.	kr.	

Wöchentliches Arbeits-Journal.

Arbeiten.	Montag.			Dienstag.			Mittwoch.			Donnerstag			Freitag.			Samstag.			
	Gespann.	Männlich.	Weiblich.	G.	M.	W.													
Pflügen . . .																			
Das Grundstück N.																			
Eggen																			
Säen																			
Dungausfahren .																			
Summa.																			Summa. Srm.

Uebersicht der jährlichen Rechnung.

Ausgabe.	Jul.		Aug.		Sept.		Oct.		Nov.		Dec.		Jan.		Febr.		März		April		Mai.		Jun.		Summa.		Belege.
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl	kr.	
An den Eigenthümer . .																											die einzelnen Rechnungen
Arbeitslohn .																											
a) . . .																											
b) . . .																											
für die Schäferey																											
Schlosser-Arb.																											
Abgaben für Melioration .																											
Summa.																											Summarum

Uebersicht der jährlichen Rechnung.

Einnahme.	Jul.		Aug.		Sept.		Oct.		Nov.		Dec.		Jan.		Febr.		März		April		Mai.		Jun.		Summa.		Belege.
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	
Baar . . .																											
vom Getraidt,																											
1) für Waiz .																											
2) — Korn .																											
2. vom Vieh,																											
1) Schäferey .																											
2) Kuhvieh rc.																											
3. Gärten,																											
an Hopfen .																											
„ Obst . .																											
Summa - -											Bilance.																Summarum.
Ausgabe . .																											
Bleibt Bestand.																											

Uebersicht der ganzen Administration, nach laufenden Jahren.

Debet.	fl.	kr.	Credit.	fl.	kr.
1819. Zinnse vom Guts-Kaufschilling . zu . . . . a 4 Prozent . .	—	—	1819. an den Eigenthümer abgeliefert . an nachgewiesenen Melorationen	— —	— —
Summa			Summa		
1820. Zinnsen vom Guts-Kaufschilling zu 4 Prozent . . . Zinnsen von angelegten Meliorationen a 6 Prozent .	— —	— —	1820. an den Eigenthümer abgegeben an weiter nachgewiesenen Meliorationen	— —	— —

welches auf solche Art fortgesetzt wird.

Uebersichten
nach der tabellarischen Rechnungsform.

A) An geleisteter Arbeit.

Ort und Gegenstand.	Art der Arbeit.	Zeiten. Jul. Gespann.	Zeiten. Jul. M.	Zeiten. Jul. W.	Zeiten. Aug.	Zeiten. Sept.	Zeiten. 2c.	Betrag. fl.	Betrag. kr.	Bemerkungen.
Grundstück.	Schneiden .	—	—	—	—	—	—	2	24	1) Gespann. a) m. 2 Pferden à 2 fl. 24 kr. b) mit 2 Ochsen à 1 fl. 30 kr. 2) Männlichen Taglohn à 34 kr. 3) weib lichen Taglohn à 2 kr. Belege sind die Uebersichten der einzelnen Monate.
	Einfahren .	1	—	—	—	—	—	2	24	

Uebersicht
B) Der Dünger Ausfuhr.

Monate.	Arten Dung. Stall-Dung. Fuhren.	Pferch- oder Schaaf-dung. Fuhren.	Kompost-dünger. Fuhren.	Kalch, Zentner.	Gyps. Zentner.	Moder. 2c. 2c.	Ort — wohin.
Merz.	25	—	—	—	—	—	Grundstück Nro. 3. zu Hackfrüchten.
— —	—	40	—	—	—	—	Grundstück Nro. 10 zu Raps.
	—	—	—	—	10	—	Klee, Grundstück Nro. 7.

Uebersicht.

C) Der Aussaat.

Saamenart.	Quantität. Schfl.	Quantität. Metz.	Zeit der Saat.	Grundstück.	Größe. Tagw.	Größe. Ruthen	Jahre nach dem Dünger.	Anzahl der Furchen.	Bemerkungen.
1) an Roggen.	1	4	Sept. 16	Haidacker Nro. 2.	3	—	5	3	
— —	1	—	18	Nordacker Nro. 6.	2	—	3	3	
2) an Waiz.	1	4	20	Die Leiten Nro. 8.	2	—	2	3	
3) an Klee.	—	—	—	— —	—	—	—	—	
4) an Rüben.	—	—	—	— —	—	—	—	—	

Uebersicht
D) der Aerndte.

Frucht-Gattung.	Quantität. Schock.	Garben	Namen des Grundstücks.	Tag der Aerndte.	Bemerkungen.
an Roggen.	3	12	Der Wendacker	24 Juli.	Die Garbe wog Pf.
	4	8	Der Glasacker	1 Aug.	Der Ausdrusch gab vom Schock
Waiz.	—	—			Schfl.
Kartoffel.	100	Sch.	Sandacker	3 Oktbr.	Metz.
Rüben.	20	Fuh.	Randacker	20 Okt.	
Raps.	18	Sch.	Grubenacker	20 Juli.	

X.
Abtheilung.
Veranschlagung einer Wirthschaft. Zur Uebernahme derselben.

§. 162.

Um ein Landgut zu übernehmen, besonders um sich solches zu kaufen, gehört eine ruhige Ueberlegung und Kenntniß der landwirthschaftlichen Verhältnisse. Unter diesen Voraussetzungen, darf man sich zugleich nach mehreren Gütern umsehen, um sich eine Auswahl zu verschaffen, und so kann man bei dem einen finden, was man an dem andern vermißt. Zu der grösten Zufälligkeit gehört es aber, alles bey einem Gu-

Gute vereinigt zu finden, was man sich immer wünschet. Es ist immer genug, wenn das aufgefundene Landgut die Hauptmomente zur guten Wirthschaft in sich enthält, ohne eben, wenn nur Betreibung der Landwirthschaft — Zweck ist, auf Wünsche und Neigung Rücksicht zu nehmen. Leztere muß man dann nur zu oft theuer genug bezahlen. Hat man aber ein solches Gut gefunden, so muß dessen Preiß mit der Möglichkeit eines Gewinns korrespondiren. In dessen Veranschlagung darf man daher niemals die gewöhnliche Zinnsrente zu Grunde legen, wenn auch bei dem Kaufabschlusse die Preiße der Viktualien, weit höher stehen sollten. Es ist schon ein hoher Anschlag eines Guts zu $3\frac{1}{2}$ bis 4 Prozent des nachgewiesenen bisherigen reinen Ertrags.

Die Hauptmomente bey Uebernahme einer eigenthümlichen Wirthschaft sind folgende:

1) Der Preiß des Landguts.

Vor allem muß derselbe den Vermögens-Kräften des Käufers angemessen seyn. Hat der Käufer solchen schon im Vorrathe, so braucht es nicht viel Cautelen. Aber nur zu oft werden Güter, mit Schulden schon übernommen, und nur ein geringer Theil des Kaufschillings, bey dem Kaufabschlusse erlegt; der größte Theil desselben, bleibt entweder auf dem Gute, als ein mit 5 vom 100 verzinnsliches Anlehen stehen, oder es wird zur Abtragung des Kaufschillings so viel Capital aufgenommen. Wenn das erkaufte Landgut freyes Eigenthum ist; so hat das alles wenig Schwierigkeit, doch vermehren schon bei Capital-Aufnehmungen nur die Sporteln und Taxen in manchem deutschen Lande die Schuld, um ein grosses, und wenn erst das Landgut Lehen ist; so beträgt die Einholung eines Lehen-Consenses schon ein

ein sehr großes Capital.*) Die Art und Weise der Bezahlung des Kaufschillings muß daher vor allem ins Reine gebracht seyn.

2) Die

*) Besonders diese Lehenseigenschaft ist für die Landwirthschaft verderblich. Jenes beschränkte Eigenthum hat nur zu oft für den Landwirth besonders zu einer Zeit keinen Werth, wo sich derselbe nur allein mit dem vollen Kredit helfen könnte. Gewöhnlich giebt man nur auf das Drittheil, höchstens die Halbscheid des Werths einen Lehen-Consens. Schon dieser Consens muß von Zeit zu Zeit theuer erkauft werden. Die Taxen hiefür sind willkührlich — um die Noth des bekümmerten Landwirths recht zu misbrauchen. Sobald aber einmal der festgesetzte Theil des Vermögens konsentirt ist, dann hat aber der Credit ein Ende, und ein solcher Landwirth bekömmt keinen Groschen weiter geborgt. Stockt es z. B. wegen Unglücksfällen, Krieg oder Miswachs ꝛc. nur einmal mit den Zinnsen, dann wird das Capital aufgekündiget und der geängstigte Landwirth auf das ärgste gequält. Gemeiniglich werden zu einer Consensaufnahme schon die Güter unendlich hoch geschätzt, da ja doch 2 Drittheile oder die Halbscheid des Werthes frey bleiben, sind nun unter der Zeit die Preiße gefallen, der Güterwerth gesunken, so langt die neuerlich vorgenommene Schätzung nicht mehr zur Aufnahme eines neuen Consenses, um den alten damit abzutragen — und ohne alles Verschulden steht der Landwirth auf der Gant. Es fehlt am baaren Geld, größere Güter zu zahlen — und der Güterwucher findet dann eine reiche Messe. Wie viele solche Betrügereyen wurden angewendet, um den Bauern die Consense loszukünden, damit sie ihre Güter den Wucherern zum Zertrümmern überlaßen mußten. Sie konnten nicht anders, da sie wegen der auf ihren Gütern haftenden Consensschuld nicht aus freyer Hand verkaufen durften, dagegen der Güterjude hiefür Bürgschaft leisten konnte. Nun verwechseln aber jene Reformatoren, meistens dergleichen Güterwucherer, die Gebundenheit der Güter mit diesem unvollkommenen Eigenthume. Nicht die großen Güter, wenn sie nicht

2) Die Beschaffenheit der Oekonomie-Gebäude,

a) deren Baulichkeit.

Ob solche von Stein oder Holz erbauet sind. Die Art der Bedachung, daher solche wenig oder viel Reparaturen bedürfen, und in welchem Zustande dieselben angetroffen werden. Dann woher die Reparaturen zu nehmen, ob dieselben aus dem Gute selbst, oder aus der nahen und fernern Gegend zu beziehen sind.

b) Welche Bestimmung dieselben haben.

Vor allem kömmt der Zusammenhang der Oekonomie-Gebäude in Berücksichtigung, da solcher die so nothwendige Aufsicht erleichtert. Welche Oekonomie-Gebäude vorhanden sind; die Geräumigkeit des Wohnhauses, der allenfallsigen Taglöhners-Häuser, der Raum der Pferde- Rindvieh- und Schaaf-Stallungen.

Für 2 Pferde ist ein Raum von 84 □ Schuh, da-

---

allzuunverhältnißmäßig sind, hindern das Aufblühen der Landwirthschaft, ein höchst irriger Wahn, jener mit dem Wesen der Landwirthschaft ganz unbekannten Staatswirthe, sondern die anmaßliche vormundschaftliche Regierung des Vermögens der Landwirthschaft der einträglichen Prellerey halber.

Hiebey wirkt eben so verderblich, der irrige Wahn, als wenn jene kostspielige Creditanstalten der Regierung zum Glück und Wohl der Regierten nothwendig wären, als wenn die Regierung Credit geben könnte. Gewiß so wenig als sie Brod geben kann, denn heutzutage weis man nur zu gut, daß alle Regierungen selbst die vollkommensten, den Völkern nicht mehr geben können, als was sie schon haben, und wahrlich die höchste Wohlthat wäre es für die Regierten, wenn alle jene so ungeheuer kostbare Creditanstalten gänzlich aufgehoben würden.

daher für 12 Pferde 504 □ Schuhe, für Gang und Haberstand, bis 800 □ Schuh Raum erforderlich.

Zwey Stück Rindviehe brauchen 70 □. 25 Stück 910 □ und 100 Stück 3640 □ Schuhe Raum, dann noch einen 6 bis 8 Schuh breiten Futtergang.

50 Schaafe brauchen 400 □ Schuhe, und 100 bis 800, so wie 500 Stück Schaafe 4000 bis 4500 □ Schuhe, Raum. Das nöthige trockene Winterfutter faßt jedesmal der Boden des Stalls, wenn er anders hoch genug ist. Welche Boden vorhanden, und ob sie gebrettert sind?

Um 100 Scheffel Getraidt aufzuschütten, braucht man 6 bis 800 □ Schuh Raum. Um 5 Zentner Hopfen zu dürren, 7 — 800 □ Schuh.

Die Aerndte eines Tagwerk Taback zu trocknen, und aufzuhängen 1000 □ Schuhe.

Die Keller.

Um die Aerndte eines Tagwerk Kartoffeln, Runkelrüben oder Kohlrüben aufzubewahren, bis 800 □ Schuhe.

Um bis 400 Eimer aufzubewahren, bis 600 □ Schuhe. Hiebey ist auch die Lage der Keller zu berücksichtigen.

Die Scheunen.

Um 100 Schober Getraidt legen zu können, bedarf man einer Scheune, welche ausser der Tenne, noch 12000 Kubickfuß Raum enthält, und zwar in den beiden Baren, dann in 3 Böden aufeinander. In einen nutzbaren Anschlag werden aber die landwirthschaftlichen Gebäude nicht gebracht.*)

---

*) Deshalb sollten die Gebäude auf dem Lande auch gar keine Steuer zahlen.

Bey Bräuhäusern kommt die Untersuchung des Schiff- und Geschirrs, als Kufen, Fäßer, Krüge, Schöpfen, Kühlen, Darren, Brennzeug rc. besonders des Bräu-Kessels, ob solcher von Eisen oder Kupfer ist, in genaue Erwägung.

Backofen- und Obstdörre nach ihrer Zweckmäßigkeit.

Brunnen oder fließendes Quell-Wasser besonders lezteres zum Behufe der Bräuerey.

Bei Mühlen, die verschiedenen Art Werke, z. B. Mahl-Säg- und Oelschlag — dann wieder die Zahl der Gänge.

Lage des Guts.

Bey der Würdigung des Guts, kommt sehr viel auf die Lage desselben an. Ob solches in einem Thal, in der Ebene, oder auf einem Berg, oder nur an dem Fuße des Bergs liege, wobey auch vorzüglich die Himmelsgegend im Betracht gezogen wird. Einige Gewächse gedeihen besser in Thälern, und der Ebene, andere wieder besser an Bergen. Auf Gebürgen ist wohl die schlechteste Lage. Schon der Mangel an Wiesen ist eine Unvollkommenheit der Lage — dann haben Berge auch nicht immer so vielen nahrungsreichen Humus, als Grundstücke in Thälern. — Die beste Lage ist unstreitig am Fuße der Berge, an der Südseite — doch ist es immer sehr gut, wenn mehrere Grundstücke, auch andere Lage haben, wenn nur die meisten in dieser Lage liegen. — Um aber stets Absatz der erzeugten Producte zu haben, so ist die Lage an einem Fluße oder an einer Hauptstraße, so wie die Nähe einer größern Stadt

sehr

sehr wünschenswerth. Doch können Flüße und Chausseen wieder auf der andern Seite Beschwerlichkeiten verursachen. Flüsse nehmlich, reißen an den anstossenden Grundstücken manchmal Land weg, oder überschwemmen ganze Gegenden — und die Wasserbäue sowohl an einzelnen Grundstücken, als jene allgemeinen Wasserbau-Anstalten zur Sicherung einer ganzen Gegend, kosten stets sehr viel.

Grundstücke an Hauptstrassen sind wegen des häufigen Frevels in jedem Falle weniger werth, als die dahinter liegende Grundstücke. Die Nähe einer größern Stadt wird aber immer den Werth des Guts erhöhen, da ein Absatz allda, zu jeder Zeit gewis ist, und der Transport dorthin, bey den bessern Wegen zu jeder Zeit möglich ist, und weniger kostet. Städte geben dann erst Gelegenheit zu Speculationen, und solche lassen dann den höchsten Gewinn aus der Wirthschaft erheben, da noch die Produkte aller andern Zweige der Wirthschaft, weit höher verwerthet werden können. Daher kann in deren Erzeugung der Landwirth öfter wechseln, und die Nachfrage zur rechten Zeit benützen. Oefters geben die benachbarten Städte Gelegenheit, Dungmittel sich wohlfeiler, als wenn man sich solche aus der Wirthschaft erzeugen muß, oder Ueberfluß an Dung zu größern Unternehmungen zu verschaffen. Für jeden Landwirth ist die Lage des Guts, wegen des so nothwendigen Absatzes, ein Haupt-Augenmerk, wonach er sich zu erkundigen hat. Landgüter an der Grenze, leiden nur zu oft durch Unsicherheit, jedoch ist solches nicht allemal Regel.

So wie die Lage des Guts, wenn sie gut gewählt ist, sehr viel zum höhern Werth beiträgt, so muß auch die Lage des Wohnsitzes des Guts, den einzelnen Theilen desselben entsprechen. Je näher der

die Grundstücke dem Hofsitze liegen, je leichter können solche übersehen, und geschwinder bearbeitet werden. Entfernt liegende Grundstücke, können nicht so oft bedüngt werden, da die Fuhren zu viel Zeit wegnehmen; dieselben müssen daher nur immer stiefmütterlich behandelt werden, und können auch nicht anders als nur sparsame Aerndten liefern. Deren Bewirthschaftung steht dann in einem ganz andern Verhältnisse zu dem näher gelegenen Theile der Grundstücke, und macht oft zweierley Wirthschafts-Systeme nöthig.

Sind die Grundstücke zusammenhängend, dann haben sie wegen Erspahrung der Hin- und Herwege wieder gleichfalls weit höhern Werth, als jene vereinzelte, nach allen Himmels-Gegenden ausgestreute Flecken Land, welche nur zu oft gebunden, durch die Felder-Ordnung der Nachbarn gar nicht in höhere Kultur gesetzt werden können. Dieselben stehen daher auch stets in geringerem Werthe zum Ganzen.*)

Größe des Guts.

Wie viel an Grund und Boden zum Gute gehört. Jedes Grundstück wird einzeln bemessen. Man findet die Größe entweder nach einer kunstgerechten Vermessung nach Tagwerken, oder nach der Aussaat, Lezteres bleibt immer nur unsicher.

Ein	Scheffel	Korn	Aussaat	=	2	Tagw.
—	—	Waiz	—	=	3	—
—	—	Gerste	—	=	3	—
—	—	Haber	—	=	2	—

Ein

*) Folgen der Güterzertrümmerungen. Besonders die besten Grundstücke, wenn sie nur über ½ Tagwerk groß waren, wurden in mehrere Theile transchirt, da sie so eher Käufer fanden.

Ein Tagwerk hält 40,000 □ Schuhe. Wer geübt ist, bemesset jedes Land, nach Schritten. Die einzelnen Grundstücke werden dann gewürdiget,

a) nach ihrer Größe und Zusammenhang, da gar viel darauf ankommt, ob das Areal nicht zu sehr vereinzelt ist, und die einzelnen Grundstücke nicht zu weit von einander liegen, so wie, wie weit die einzelnen Grundstücke vom Hofsitze entfernt liegen, ob die Zufuhr dahin nicht erschwert ist, oder durch Flüsse ꝛc. manchmal unterbrochen wird.

b) nach ihrer Lage, — nach welcher Himmelsgegend dieselben gelegen, da ein großer Unterschied zwischen der Süd- und Nordlage derselben, rücksichtlich ihrer Fruchtbarkeit, statt findet.

Ob dieselben eben sind, oder an — und auf Bergen und Abhängen, oder in Niedrungen, wo sie der Ueberschwemmung ausgesetzt sind, oder den Luftzug entbehren, ob sie sumpfig, oder trocken oder steinigt, oder felsigt sind. Ob sie nahe an der Straße, oder einem Flusse, oder einer Waldung liegen.

c) in welcher Benützung die Grundstücke liegen, ob es Getraidt- oder Baumfelder oder Gärten, Wiesen, Aenger, Oedungen oder Wald ꝛc. sind.

4) Beschaffenheit des Bodens

a) im Allgemeinen nach dem Stande der Vegetation auf demselben, als der darauf stehenden Saat, oder der Stoppeln, oder des Unkrauts, des Standes der Bäume ꝛc. immer im Vergleiche zu den anstoßenden Grundstücken der Nachbarn, und der ganzen Flur. Wo der große Hederich zahlreich wächst, ist auf tiefe Ackerkrumme und kraftvollen Boden — wo Huflattich

wächst, auf thonigten schweren Boden, wo die kleine Distel wächst, auf tiefen kraftvollen Boden, wo die Brombeere wächst, auf Letten und und Lehmboden rc. zu rechnen. Dicht stehende Stoppeln sind immer ein gutes Anzeichen eines kraftvollen Bodens, so wie das in Aehren dichtstehende Getraidt. Stark bezweigte hohe Bäume, lassen auf Tiefe des Bodens schließen, niedrige Bäume dagegen auf seichten Boden.

Der Farbe der Bodens:

Schwarzbraune Farbe bedeutet sehr guten, dunkelbraune Farbe guten fetten, dagegen weißlichte, gelblichte, oder weis graue Farbe, magern Boden, schwarze Farbe, ohne Bindung des Bodens schlechten Boden.

Die Güte des Bodens läßt sich dann weiter durch das Angreifen der Erde selbst, ob sie gebunden oder lose, ob fett oder rauh anzufühlen, und zu zerreiben ist, ob sich viele Erdklöße auf dem Grundstücke befinden, beurtheilen. Gebundenheit und Fette zeigt das Vorhandenseyn von Lehm, Thon und Letten, nach dem Grade derselben an. Je lockerer oder staubigter der Boden ist, jemehr Sand hält derselbe. Selbst durch den Tritt, erkennt man den Gehalt des Bodens. Thon ist bey Regenwetter schlüpfrig, und giebt dem Fuße nicht nach. Sand dagegen trocken. Humoser Boden, läßt den Fuß tiefer einsinken.

Um die Tiefe des Bodens und deren Unterlage kennen zu lernen, ist ein Aufgraben desselben an verschiedenen Stellen zu empfehlen.

b) in mineraloger Hinsicht, nach den hervorstechenden Erdarten, als Thon, Kalk, oder Sand; zu einer genauern Prüfung derselben gehört jedoch eine

ne nähere Untersuchung, der einzelnen Theile. Uebrigens läßt sich die hervorstechende Erdart schon, aus den weiter oben angegebenen äußern Anzeigen erkennen. Im Allgemeinen bemerkt man schweren, mittlern und leichten, kalten oder warmen Boden, Hungerboden ꝛc.

c) In wirtschaftlicher Rücksicht.

1) Waizboden,

a) ganz guter, welcher aber selten ist,

b) gewöhnlicher Waizboden, der alle 3 Jahre eine Waizärndte liefert, und in 2ter Brache, ungedüngt noch Roggen.

2) Gerstenboden.

a) 1ster Klasse, welcher nach Winterung und einmaliger Düngung in 6 Jahren allemal Gerste erträgt.

b) 2ter Klasse, welcher alle 6 Jahre nur einmal Gerste trägt.

3) Haberboden, welcher nach Winterung noch Haber trägt.

4) Roggenland
welches alle 3 Jahre eine Roggenärndte erträgt, und dann 2 Jahre ruhen muß, hieher gehört das 6 und 9jährige Roggenland, welches in so viel Jahren nur einmal mit Roggen bestellt werden kann.

5) welche Fruchtgattungen bisher gebaut worden.

a) Es hat hierinn jede Gegend ihr eigenes Verhältniß, und hienach hat sich auch der bisherige Anbau einzelner Fruchtgattungen gerichtet. So treffen wir viele Gegenden, wo besser Dinkel — als Waiz, Haber besser als Gerste gerathet, wo besonders Flachs, oder wo Hanf, oder Hopfen,

oder

oder Wein ꝛc. vorzüglich gerathen, und daher in allen Feldern häufiger, als anders wo gebracht werden dürfen. So giebt es Gegenden, wo man wegen des Rufs derselben nothwendig die nemliche Frucht bauen muß, welche der Gegend, den Ruf erworben hat, wenn man anders den höchsten Gewinn aus dem Grund und Boden nützen will. Der Versuch erst, mit dem Anbaue anderer Fruchtgattungen, kommt gemeiniglich in solchen Gegenden zu theuer zu stehen, da auch dort, das Grund-Vermögen unverhältnißmäsig theuer ist.

b) In welchem Feldsysteme gewirthschaftet wird. Hieraus läßt sich auch sogleich der Stand der Kultur selbst wahrnehmen, welche immer mit der Fähigkeit des Bodens in Uebereinstimmung stehen soll. Es lassen sich auch dann sehr leicht die Kraftaufwendung, und die Erträgnisse hienach bestimmen, insbesonders aber sogleich die Möglichkeit der beabsichteten Meliorationen erheben.

c) Der Aerndte-Ertrag.

Es kommt bey deren Erhebung nur zu viel auf Güte des Bodens, Dung, Kultur und selbst Witterung an, doch hat man durch sichere Erfahrung in jeder Wirthschaftsart, nach jeder Gegend den Ertrag von jeder Fruchtgattung — im Durchschnitte einer gewöhnlichen Aerndte angenommen.

So rechnet man in der verbesserten Dreyfelderwirthschaft, vom Tagwerk

1) an Körnern

Waiz . . .	3 Scheffel	- Metzen.
Korn . . .	2 — —	3 — —

Ger-

Gerste . . .	2 Scheffel	4 Metzen.	
Haber . . .	3 — —	3 — —	

2) an Strohe.

Waiz, vom Tagwerk	.	18 Zentner Stroh.
Korn — — —	.	$16\frac{1}{2}$ — — —
Gerste — — —	.	$10\frac{1}{2}$ — — —
Haber — — —	.	10 — — —

In der reinen Dreifelderwirthschaft*) dürfen diese Ansätze geringer angenommen werden, als beym

Waiz á	2 Schfl.	3 Metzen.	
Korn á	2 —	—	—
Gerste á	2 —	—	—
Haber á	2 —	3	—

Dagegen in der Fruchtwechselwirthschaft:

1) An Körnern.

Waiz . . .	4 Scheffel	—	Metzen.
Korn . . .	3 —	3	—
Gerste . . .	4 —	—	—
Haber . . .	5 —	—	—

2) An Strohe.

Waiz vom Tagwerk	24	Zentner.
Korn — —	$23\frac{1}{2}$	—
Gerste — —	16	—
Haber — —	$14\frac{1}{2}$	—

Weiß man einmal die, nach der hergebrachtem Wirthschaftsordnung angenommenen Erträgnisse jeder Getraidtfrucht, dann wird der ganze Flächen-Innhalt des unterm Pflug stehenden Feldes, nach der Dreyfelderwirthschaft in der Art geschätzt; daß man

---

*) Im Allgemeinen darf man bey jeder Gutsabschätzung nur die Ertragsansätze nach der reinen Dreyfelderwirthschaft annehmen. Solches gilt vorzüglich für Baiern.

ein Drittheil als Winterung, und ein Drittheil als Sömmerung, nach den oben bemerkten Erträgnissen ansetzt. Wie viel man von jeder Fruchtgattung in der Winterung und in der Sömmerung ansetzen soll, muß die vorausgegangene Bonitirung des Bodens der einzelnen Grundstücke schon ergeben, der Drittheil des Feldes bleibt dagegen ausser Ansatz.*) Gewöhnlich wird diese Schätzung zum Grunde gelegt, da einestheils die Dreyfelderwirthschaft, die gewöhnlichste, und zugleich die bekannteste Wirthschaftsart ist, anderntheils auch, die Frucht-Erträgnisse, dem Interesse beider Theile eher zusagen.

Bey gutem Waizboden, selbst noch 2ter Klasse, und bey Gersten-Boden 1ster Klasse kann auch allerdings eine Brachbenützung angenommen werden, wenigstens das heut zu Tage in jeder Wirthschaft nothwendige Kartoffelland, und das Krautfeld. Solche beträgt gewöhnlich den dritten Theil des bedüngten Landes. Bey 30 Morgen gedüngter Winterung betrüge solches 10 Morgen. Man nimmt solche mit Erbsen bestellt, und zwar im Ertrage zu 2 Scheffel pr. Morgen, und bis 2000 Pfund Strohe an. Könnten aber nun 20 Morgen gedüngt werden; so beträgt der dritte Theil nur 6⅓ Tagwerk besömmerte Brache ꝛc.

6) Schäzung der Wiesen.

Man schäzt solche nach 4 Haupt-Abtheilungen.

Die I. Klasse, zweyschürige Wiesen im Ertrage von 1700 Pf. bis zu 2400 Pf. Heu.

Die II. und III. Klasse, zweischürige geringere Wiesen, zu 12 bis 16 Zentner Ertrag.

Dann die IV. Klasse von 8 bis 11 Zentner Heu. Hie-

*) Es kömmt allenfalls zur Behütung in Schäzung.

Hiebey ist auf die Möglichkeit der Bewässerung Rücksicht zu nehmen, so wie auch die mehr oder weniger hohe Lage derselben, und deren Austrocknung.

7) Schäzung der Waiden.

Die Waiden sind entweder

a) auf Wiesen, als Vor- oder Nachhut. Es versteht sich, daß nur von fremden Wiesen die Sprache seyn kann. Je nachdem nun auf ein oder 2mähdigen Wiesen gehütet werden darf, läßt sich der Werth des Nutzens angeben. Bey Vor- und Nachhut der I. Klasse kann man den Nutzen gleich = 2 bis 3 Zentner Heu annehmen.

Bey der II. und III. Klasse bis 2 Zentaer.

Bey der IV. Klasse bis $1\frac{1}{4}$ Zentner.

Wässerungs-Wiesen, oder tief liegende Wiesen, besonders, wenn der Herbst viel Regen hat, werden diese Ansätze überflüßig liefern.

b) Auf der Brache, und den Stoppeln, als Berechtigung für eine Schaaf-Heerde, je nachdem der Acker zum guten, mittlern oder schlechten Boden gehört, gleich 1 bis $2\frac{1}{3}$ Zentner Heu.

c) Auf Aengern.

Sind die Aenger privatives Eigenthum, so gehört deren Bonitirung unter die übrige Grundstücksschätzung, und Veranschlagung, und nur, wenn solche keiner Kultur fähig sind, so werden sie als beständige Waiden, gleich jenen Waiden geschätzt, welche nur als Berechtigung benuzt werden. Als Waideänger schätzt man das Tagwerk Land, und zwar der besten Art gleich 6 Zent-

Zentner Heu, des mittlern zu 4, des geringsten zu 2 Zentner Heu.

Kulturfähige Waiden darf man nochmals so hoch schätzen.

d) Die Waldungen.

Je besser und dichter das Holz steht, je schlechter wird die Hut seyn; da es sich von selbst versteht, daß in jungen Schlägen so lange gar nicht gehütet werden darf, bis das Holz dem Maule des Viehes entwachsen ist. Demnach läßt sich die Hut im Walde nicht höher als eine gute Brachwaide im Allgemeinen schätzen.

8) Schätzung des Holzes.

Entweder ist Nadelholz oder Laubholz beim Gute. Ist eines oder das andere so bedeutend, daß forstmäßige Benützung statt finden kann, so berechnet man das Tagwerk Nadelholz im Ertrage zu $\frac{3}{4}$ Klafter.

Das Laubholz dagegen gleich dem Stockausschlage, in einer 20 bis 30jährigen Benutzung, je nachdem solches auf gutem oder schlechtem Boden stehet. Bey dem Laubholze kommt auch noch die Mast der Eicheln und Bücheln, jedoch in sehr geringen Anschlag. Aber von größerem Werthe ist schon das Streurechen, da man im besetzten Stande*) vom Tagwerk 2 bis 3 Fuhren Streu rechnen kann. Drey Fuhren Streu sind gleich 25 Zentner Stroh.

Hält nun das Nadelholz keinen haubaren Bestand, so hat es freylich noch geringern Werth, und die Berechnung von jährlich $\frac{3}{4}$ Klafter Holz findet nur

*) Je mehr einzelne hohe Bäume da stehen, je reichlicher wird die Streu — junges Holz giebt nur sehr wenig Streu.

nur bei haubarem Holz statt. Die Streu ist von geringern Werthe. Gewöhnlich erhält man die Halbscheid an Streu, als wie vom Laubholze. Hat man aber Gelegenheit, ein Stück groß Holz abzuöden, und das Holz als Werkholz zu verkaufen, dann kann öfters aus dem Erlöse, eine bedeutende Verbesserung des Guts bezweckt werden, und wenn auch nur durch die Kultivirung des Bodens die tragbare Fläche des Landes da vermehrt wird, wo das Land höhern Werth hat, als das Holz. Solches ist gewiß auch in den meisten Gegenden Deutschlands der Fall*), und im Allgemeinen wird sich noch die Nutzung des Holzes zum kultivirten Boden, wie 2 zu 12 verhalten.

9) Schätzung der Gärten.

a) Der Gemüßgarten.

Da in solchen besondere Einrichtungen getroffen sind, welche allerdings kostbar seyn können; so läßt sich schwer deren Werth bestimmen. Nach rein ökonomischen Werth darf man das Tagwerk Gemüßgarten zu 20 bis 25 Prozent jährliche Nutzung im Durchschnitt anschlagen, selbst wenn der Garten nur zur eigenen Consumtion dienen muß. Wo ein Absatz an grünen Gemüßen vorhanden ist, darf man schon das Doppelte annehmen. **)

b) Obstgärten, rein als solche, verlangen weniger Kultur, und geringen Aufwand, liefern aber dagegen bei weitem den hohen Ertrag nicht, als Gemüßgärten, da man nicht alle Jahre auf eine Aerndte rechnen kann, und wenn es auch reiche

*) Und hier ist der Verkauf der Staatswaldungen nur allein rein wirthschäftlich.

**) In der Gärtnerey zu Bamberg rentiren sich 2 Tagw. Gemüßgarten auf 1200 fl.

Aerndten giebt, die Preiße sehr herabfallen. Recht sehr schöne Obstgärten darf man daher nicht höher, als 15 fl. jährliche Nutzung anschlagen.

c) Weinberge werden gewöhnlich den Gemüßgärten gleich geschäzt. Wo aber besonders guter Wein gebaut wird, und in guten Lagen, allda stehen solche in ungeheuern Preisen. — Hopfenfelder, oder dergleichen Anlagen von Handelsgewächs-Pflanzen, stehen noch einige Prozent höher als Gemüßgärten. Bey Hopfen-Anlagen übernimmt der Käufer gemeiniglich auch die Stangen.*)

10) Schäzung der Teiche.

Gut unterhaltene Teiche, rechnet man bis 10 Prozent jährliche Nutzung, wenn die Teiche solchen Umfang haben, daß die Sezfische selbst angezogen werden können. Einzelne Weiher aber, darf man nie höher als das Tagwerk zu 3 Prozent ansezen.

Der wilden Fischerey in eigenthümlichen Wassern.

Hiebey kommt es auf die Größe der Wasser selbst an. Ueber den Ertrag derselben, können nur allein die bisherigen Verpachtungen, die Schäzung bestimmen.

11) Anschlag der Frohnden.

Welche Art Frohnden geleistet werden müssen. Solche sind entweder:

1) Spann- oder Handfrohndienste,

2) ge-

*) Eine nähere Ertragsberechnung beym Hopfenbau, lieferte ich in meinem Werk: Hersbrucks Hopfenbau pag. 145. bey Kunz zu Bamberg 1819.

2) gemessene oder ungemessene,

3) zu vergütende, oder freye.

1) Spann- und Handfrohndienste.

Erstere leistet nur derjenige, welcher Anspann hält, Handfrohnde aber sowohl dergleichen Eigenthümer, welche Anspann halten, als auch solche, welche kein Eigenthum haben, z. B. Hintersaßen.

2) Gemessene und ungemessene Frohnden. Erstere sind nach Tagen bestimmt, und für gewisse Zeiten das Jahr über festgesezt. Bey lezteren aber ist keine Zeit der Dauer der Leistung, oder eine Anzahl bestimmt. Eben so können dieselben nur für gewisse Arbeiten bestimmt seyn, z. B. die Brache zu bestellen, Dung, Holz zu fahren, oder die Aerndte zu besorgen.

3) Entweder wird überhaupt etwas für eine geleistete Arbeit vergütet, oder Tageweise etwas bezahlt, oder die Frohnde muß ganz frey geleistet werden. Eine Spannfrohnd ist erst einer halben Hofanspann, und 3 Handfröhner 2 Taglöhnern gleich zu schäzen.

Erhalten aber die Fröhner eine Vergütung, so ist der Betrag an dem Werthe derselben erst in Abzug zu bringen.

Der Handfröhner wird des Tags zu 10 kr. die Spannfrohnde zu 1 fl. angeschlagen, wenn die Frohnd für den Feldbau zu leisten ist. Nach diesem Verhältnissen läßt sich dieselbe auch ablösen. Aussergewöhnliche Frohnden, z. B. großen Bauten ꝛc. bleiben ausser Ansatz, und rechnet man solche zu den zufälligen Annehmlichkeiten des Ganzen, welche einer Schäzung nicht unterliegen.

Ver-

Veranschlagung des Zehends.

Ist eine Zehendbeschreibung vorhanden, so erleichtert solche dieses Geschäft ungemein. In jedem Falle ist es aber sehr nützlich, wenn man dieselbe nochmals prüft, und zu diesem Ende mit Sachverständigen an Ort und Stelle vergleicht. Hat man alle zehendbare Grundstücke, nach ihrer Größe, nach ihrer Güte, als Waiz - Gerste - Haber - Roggenland; Wiesen nach ihren Unterklassen, dann Gärten nach ihrer Eigenschaft untersucht, und die Wirthschaftsart nach dem Umlaufe für jedes einzelne Grundstück bemerkt, dann muß bey allen solchen zehendbaren Grundstücken ferner erhoben werden:

a) welche ständigen Zehend, und
b) welche den Zugzehnden geben,
c) sodann die Größe des hergebrachten Zehends jeder Art.

Hat man sich auf solche Art eine Uebersicht angefertiget, dann kann man bey Muse auch die Ertragsberechnung herstellen. Herr Müller in seinem Werk über den Zehenden 1819 pag. 20. giebt hiezu eine sichere Methode in folgendem:

§. 24. Die Berechnung des Ertrags selbst erfolgt nach Maasgabe der Bonität oder Klassifikation der Grundstücke, und der, für die Dorfmark aufgestellten Veranschlagungs - Sätze.

Zur bessern Verständlichkeit wird es gut seyn, das Verfahren hiebey durch ein praktisches Beyspiel zu versinnlichen.

Gesetzt, ein Acker von 6 Tagwerken ist bonitirt:

2 Tag-

2 Tagwerk zur I.)
3 — — — II.) Klasse.
1 — — — III.)

6 Tagwerk

und dessen Fruchtumbau:

a) im Jahre 1816. 2 Tagw. I. Klasse mit Waiz
2 — II. — mit Korn
1 — II. — Schmalsaat
1 — III. — Brache.

6 Tagwerk.

b) im Jahr 1817. 2 Tagw. I. Klasse Gerste
2 — II. — Haber
1 — II. — Waiz
1 — III. — Korn.

6 Tagwerk.

c) im Jahre 1818. 2 Tagw. I. Klasse, reine Brache
2 — II. — Schmalsaat
1 — II. — Korn
1 — III. — Haber.

6 Tagwerk.

So wäre die Berechnung des 3jährigen Ertrags:

Nebenrechnung.	Ertrag. Einzeln. Sch. Gebund.	Im ganzen Sch. Gebund.
a) Waiz.		
2 Tagw. I. Kl. (1816) a 3 Schock . .	6 —	
2 Tagw. II. Kl. (1817) a 2½ Schck. . .	2 30	
		8 — 30

Fer-

Ferner:

Nebenrechnung.	Ertrag. Einzeln. Sch. Geb.	Im ganzen Sch. Geb.
b) Korn,		
2 Tagw. II. Kl. (1816) a 3 Schck. . .	6 —	— —
1 — III. — (1817) a 1½ Schck. . .	1 30	— —
2 — II. — (1818) . .	2 —	
		9 30
c) Gerste,		
2 Tagwerk I. Klasse. (1817)	3 —	6 —
d) Haber,		
2 Tagw. II. Kl. (1817) a 2½ Sch.	5 —	
1 Tagw. III. Kl. (1818) a 1½ Sch.	1 30	
		6 30
e) Schmalsaat,		
1) Tagw. II. Kl. (1816) a 20 fl. —		20 fl.
2) — II. Kl. (1818) a 20 fl. —		40 fl.
		60 fl.

In der Ertragsberechnung wird aber bloß der Ertrag im Ganzen in die Kolonne eingetragen, die Nebenrechnung fällt weg.

Alle perennirende Gewächse werden wie es sich schon von selbst versteht, für ein Jahr berechnet. Wo viele solche Handelsgewächse gebaut werden, muß man sich nach deren Anbau und Erträgnissen, besonders erkundigen.

Ein geübter Landwirth schätzt den Zehend jedes ein-

einzelnen Grundstücks, sogleich nach Metzen. Zu diesem Behufe mögen die Ertragsanschläge nach den landwirthschaftlichen Verhältnissen überhaupt dienen.

a) in der Dreifelderwirthschaft:

an Waiz	$1\frac{8}{10}$	Metzen	180	℔	Strohe
— Dinkel	$2\frac{4}{10}$	—	140	—	—
— Korn	$1\frac{5}{10}$	—	110	—	—
— Gerste	$1\frac{53}{10}$	—	90	—	—
— Haber *)	$2\frac{1}{10}$	—	100	—	—

b) in der vervollkommten Dreyfelderwirthschaft, dann der Fruchtwechselwirthschaft.

an Waiz	$2\frac{7}{10}$ Metzen	.	.	.	240	Pf.
— Dinkel	3	.	.	.	210	—
— Korn	$2\frac{1}{10}$	.	.	.	235	—
— Gerste	$2\frac{4}{10}$	.	.	.	156	—
— Haber	3	.	.	.	145	—
— Erbsen	$1\frac{2}{10}$	.	.	.	200	—
— Linnsen	1	.	.	.	150	—
— Wicken	$1\frac{2}{10}$	.	.	.	180	—
— Buchwaiz	1	.	.	.	80	—
— Hirse	$\frac{9}{10}$	.	.	.	70	—
— Kartoffeln		.	.	.	800	—
— Kleeheu		.	.	.	260	—
— Kohlrüben, Runkelrüben				.	2000	—
— weise Rüben, Möhren				.	2000	—
— Weiskraut		.	.	bis	4000	—
— Lein, 20 Pf. Flachs			.	.	1	Metz.
— Hanf 40 Pf. Hanf,		—	. —	.	$1\frac{6}{10}$	—
— Raps		. .	.	.	$2\frac{4}{10}$	—
— Hopfen 40 Pf. jedoch sehr ungewiß.						

Bey

*) Wo Haber im Gerstenfeld gebaut wird, sonst aber im 5ten Jahre nur 1 Metze.

Bey dem Anschlage eines Zehendens selbst aber, darf man nur allein die Erträgnisse der Dreifelderwirthschaft annehmen. Ueberhaupt geht man sicherer, wenn man im Allgemeinen die Erträgnisse des Feldes nach der Dreifelderwirthschaft berechnet. Die höhere Aerndte, somit auch der höhere Zehend-Ertrag, rührt dann einzig von der höhern und theuern Kultur her.

Besondere Gegenstände.

a) Wiesen.

I. Klasse	170 Pf.
II. u. III. Klasse	160 Pf.
IV. Klasse	80 Pf.

b) Weinberge,

1) ein voller Herbst zu 1 Eymer oder 1 Butten Beere, 12 Maas,
2) im mittlern zu 40 Maas oder ½ Butten,
3) im geringern zu 20 Maas ein Handkorb voll.

c) Obstgärten

werden jährlich vor der Aerndte des Obstes besichtiget, und nach der vorhandenen Fruchtbarkeit geschätzt. Ueberhaupt läßt sich der Obstzehend vom Tagwerk Obstgarten für ein Jahr ins andere, nie höher als bis 2 fl. das heißt, für das Obst allein anschlagen.

d) Teiche.

Vom Tagwerk der Fischzucht in Teichen, wenn solche gefischt werden, 20 Pf.

e) Die Erträgnisse des Blutzehends sind nicht zu bestimmen. Wenn man einmal die herrschende Wirthschaft im Zehend-Bezirke kennt, so kann man

man leicht den Viehstand berechnen, und nach demselben approximativ sich einen Anschlag machen. So z. B. hält der Zehenddistrikt 100 Kühe; so darf man erst alle 2 Jahre 1 Kalb schätzen. Bey einer Heerde von 1000 Stück Schaafen, jährlich 10 Lämmer.

Von 100 Schweinsmüttern 15 Ferkel. Diese Anschläge überhaupt lassen sich auf die einzelnen Grundstücke unmittelbar anwenden.

Hat man aber in einem Zehend-Bezirke allgemein gebundene Güter, und regelmäsige Wirthschaftssysteme, so darf man nur den ganzen Mittel-Ertrag, bei den einzelnen Grundstücken aussetzen, und sich selbst den Zehend, dann hievon berechnen, indem man in die berechnete Summe des Ertrags, mit der Zahl der Jahre der hergebrachten Wirthschaft dividirt. Der Quotient ergiebt dann den jährlichen Ertrag.

Will man nun die erhobenen Ertragsansätze in Geld berechnen, so legt man eine Fraktionsberechnung der lezten Jahre zu Grunde.

Zugleich kommen aber auch die Perceptionskosten in Anschlag. Oefters sind besondere Prästationen auf Zehend hergebracht, welche als Lasten mit anzurechnen sind. Hiezu gehören die Besoldungen der Zehender, Fuhrlohn, Steuer rc. Aber noch bedeutender können die Lasten bey solchen Zehenden seyn, welche entweder weit entfernt liegen, oder in weit ausgedehnten Fluren. Eines Theils entziehen die bedeutenden Regiekosten, anderntheils der so häufige und gar nicht zu vermeidende Unterschleif den größten Gewinn hieraus. Das Stroh allein ersetzt den Verlust nicht, dann kommen hiezu noch die Kosten der Unterhaltung der Zehendscheune, des Aus-

drusches, der Magazinirung, des Risikos ꝛc. doch bleiben leztere die gewöhnlichen Lasten der Oeconomie.

Bey einer Verpachtung muß daher auf diese Lasten Rücksicht genommen werden, und bey der Sicherheit der Zehendabgabe läßt sich vortheilhafter der scheinbare höhere Rohertrag entbehren.

Wo natürlich der Zehend bey der Mangelhaftigkeit einer Wirthschaft in eigner Benutzung verwendet werden muß, hat die Natural-Auszehndung ein anderes Verhältniß. In diesem Falle ist vorzüglich das Strohe die Hauptsache, wo nach dessen Unentbehrlichkeit ein eigner Anschlag zu machen ist.

Anschlag der Gefälle.

a) Geld-Gefälle.

Solche sind gewöhnlich schon festgesezt, und in gewissen Terminen zahlbar. Es läßt sich hierüber nichts weiter sagen, als daß in der Schätzung alle die verschiedenen Arten von Geld-Gefällen gesöndert, und wieder jeder Zahlungspflichtige, mit seinem jährlichen Beitrage specifisch angesezt werde, ja selbst jeder dergleichen Zahlungspflichtige vorerst über die Richtigkeit des angegebenen Betrags vernommen, und so der Betrag sowohl, als die Zeit der Zahlung, richtig erhoben werde. Aber niemals können solche baare Gefälle gleich den Zinnsen angenommen werden, und denselben gleich stehen. Drey ein halb Prozent ist schon ein sehr hoher Anschlag derselben. Handlöhner werden nach einem 20jährigen Quotienten berechnet, welcher wieder nur zu drey ein halb Prozent geschäzt wird. Hiebey kommt wieder viel auf die Höhe des Handlohns an, und in welchen Fällen solches zu geben, ob Kauf- Tausch- Sterb- Hinausgabs-Handlohn ꝛc. bezahlt werden muß, und nach welchem Maasstab,

ob nach einem Schätzungs- oder nach dem Kauf- oder nach dem Anschlagspreiße.*)

b) Natural-Abgaben.

Gülten, und dergleichen, sind gewöhnlich schon nach dem Maaße einer Gegend bestimmt, und lassen sich sehr leicht nach dem laufenden Preiße anschlagen.

Andere Abgaben z. B. Hühner, Eyer, Milch, Schmalz ꝛc. sind gleichfalls schon meistens nach ihrer Quantität festgesezt, und lassen sich daher eben so leicht in Geld anschlagen; in den meisten Gegenden hat man auch schon festgesezte Preiße von längern Zeiten her.

c) Jurisdiktions-Gefälle,

können nur nach einem Quotienten berechnet werden; einen öconomischen Werth haben dieselben gar nicht, da solche zu dem bestimmten Zweck verwendet werden müssen.**) Rechtlich müssen dieselben daher mehr als eine Schuldigkeit dem Gute angerechnet werden. Deshalb aber ist immer ein sehr großer Nutzen, mit der eigenen Gerichtsbarkeit verbunden. Kleine Ge-

*) Schiff und Geschirr, dann die Früchte auf dem Felde, werden bey jedem einzelnen Handlohnsanfalle besonders geschätzt, und abgezogen.

**) Es ist ein sehr herabwürdigendes Staatsprincip die Jurisdictions-Verwaltung, als eine Finanzquelle zu betrachten: es ist dasselbe, solche an den Meistbiethenden zu verpachten. Es ist ungerecht, die Unterthanen dasjenige noch bezahlen zu lassen, was Schuldigkeit des Staats ist, denn nur um der Sicherheit seines Rechtszustandes halber zahlt der Unterthan, dermal jene ungeheuren Abgaben, und dafür hat er auch nicht einmal Gerechtigkeit umsonst, ohne der Excesse hiebey zu gedenken, da wohl am häufigsten die Gerechtigkeits-Mittheilung nicht soviel werth ist, als sie dem Unterthan kostet.

Gerichts-Bezirke unter tüchtigen Richtern entsprechen eher dem Zweck, als jene große Gerichtsbezirke, wo nur der lieben Sportel halber, zur genauen Noth, den Unterthanen Recht werden soll. Gemeiniglich findet man in größern Gerichts-Bezirken, die schlechteste Wirthschaft, welches bey Mangel der Aufsicht und der Unmöglichkeit alles durchschauen zu können, sehr natürlich ist.*)

Schätzung der Nebengewerbe.

a) Der Bierbräuerey.

Hiebey kommt es vor allem auf den Absatz an, wie oft nemlich in einem Jahre gebraut werden kann. Bey einem gut begründeten Rufe, und hinlänglichen Absatze darf man annehmen, daß beinahe die Halbscheid von jedem Gebräue im Durchschnitt gewonnen wird. Kostet die Maas Bier 12 Pfennige, so hat der Bräuer sicher 5 Pfennige Gewinn, wenn anders das Bräuhaus, Schiff und Geschirr, Eigenthum des Bräuers ist. Und nach diesem Verhältniße darf man nur eine gewisse Anzahl Gebräue anschlagen, und daher ein Drittel reinen Gewinn sich in Anrechnung bringen.

Gesetzt ein Bräuhaus, bräue jährlich 10 Gebräu à 5 Scheffel zu 30 Eimer resp. zu 300 Eimer, somit 18000 Maas, so dürfte man 6000 Maas als Gewinn in Anschlag bringen, wobei man sehr gut bestehen kann, auch abgesehen davon, daß die — auf dem Bier liegende gewöhnlich ausserordentlich ho-

---

*] Deshalb will ich die sogenannte gutsherrliche Gerichtsbarkeit, bey weitem noch nicht billigen, sondern recht innigst mit allen solchen unglücklichen Patrimonial-Bauern beten, o Herr! erlöse uns endlich einmal von diesem erschrecklichen Uebel.

he Consumtions-Steuer, den Gewinn sehr stark beschränkt.

Ist aber in einer Gegend sonst kein anderes Bräuhaus, und es haben in solchen mehrere Bräuer zu brauen, so wird der Anschlag sowohl nach dem Absatze, des eignen Bräuers, als nach den ständigen, und daher schon bestimmten Abgaben hierauf, nach denen einzelnen Gebräuen gemacht. Die Abgabe der Treber wird dem Heu gleich gerechnet. Im Allgemeinen geben die letzten Jahre sowohl über die Anzahl der eignen abgesezten Gebräue, als auch der von den Bräupflichtigen geschehenen Gebräue, den sichersten Aufschluß, wenn anders nicht in der jüngsten Zeit andere Bräuereyen den Absatz der vorhandenen beschränkt haben. Bräuhäuser, welche das Schenkrecht haben, oder an der Straße, oder an schiffbaren Strömen liegen, oder Zwangsbräuhäuser in einem bestimmten Bezirke, haben wieder höhern Werth.

Für große Landgüter haben solche Bräuereyen, auch noch einen hohen reinen ökonomischen Werth, da hiedurch die Gelegenheit gegeben ist, den selbst erzeugten Getraidtüberfluß theuer zu verwenden, und die Abfälle selbst wieder zur Mastung des Viehes verwendet werden können.

b) Der Brandweinbrennerey.

In deren Schätzung findet das nemliche Verhältniß statt. Der bisherige Absatz muß dieses Verhältniß gleichfalls bestimmen. Beym Brandweinbrennen aber darf man, bey gut begründetem Absatze, wenigstens zwey Drittheile Gewinn berechnen. Besonders darf man bey beiden Gewerben die gute Gelegenheit des wohlfeilsten Mastfutters mit in Anschlag bringen.

c) Zie-

c) Ziegelbrennerey.

Dieselbe wird nach der Anzahl der jährlichen Brände berechnet.

Dieselben liefern:

a) Ziegel und Steine.

b) Kalch.

Man darf die Halbscheid Gewinn berechnen, wenn anders das Holz und die Entfernung, Kalchsteine und die Ziegelerde, dieses Verhältniß nicht allzu stark stört.

Aber nur wird auf dem platten Lande die Ziegeley selten mehr, als 1 bis 2 Brände absetzen können, welches schon sehr viel ist. Ein ganz anderes Verhältniß haben Ziegeleyen in Städten, und an Strassen. Man darf die reinen Erträgnisse derselben, höchstens bis 10 fl. von einer Ziegeley ansetzen. Ein anderes ist es, wenn besondere Nutzungen, z. B. das unentgeldliche Graben der Ziegelerde ꝛc. oder die Wohnung mit der Ziegeley verbunden sind, dann verhält sich der reine Ertrag wie 10 zu 50.

d) Mühlen.

Dieselben werden nach den Gängen, nach dem Bedürfnisse einer Gegend, und nach der Menge des Wassers angeschlagen. Ein Mahlgang kann täglich sehr leicht 2 Scheffel mahlen. Dann kommen die Nebenwerke, vorzüglich aber der Leinölschlag, welcher bei einer größern Wirthschaft nie fehlen sollte, in Betrachtung; muß man die Oelsaamen erst an Müller verkaufen, so verliert man ein ganzes Drittheil, öfters die Halbscheid des Gewinns. Dann eine Schneidmühle, Schrottgang u. s. w. ꝛc.

Eine Mühle, die sonst keinen Mangel hat, darf man sicher zu 20 Prozente ansetzen, und auf 60 bis 80 Prozent Gewinn rechnen.

Oefters haben aber Mühlen große Lasten, z. B. bedeutende Wasserbaue, Abgabe des Wassers zur Wässerung, und nicht allemal Wasser genug.

Schätzung der bey einem Gute befindlichen Gerechtigkeiten.

Dergleichen Gerechtigkeiten, können folgende seyn:

Beholzungsrechte aus einem Walde, dessen Eigengenthum einem Dritten zustehet.

Jagdgerechtigkeit,
Zwangbräuhäuser,
Zwangsmühlen,
Trifftgerechtigkeit,
Wässerungsrecht,
Mastungsrecht, Gemeindegerechtigkeiten ꝛc.

Das Beholzungsrecht ist wohl heutzutage auf eine gewisse Quantität festgesetzt, und kann sich auf Bau- Nutz- und Brennholz erstrecken. Gewöhnlich hat man schon allgemeine Schätzungen solcher Gerechtigkeiten nach einer gewissen Klafterzahl, welche dann nach dem Waldpreiße angeschlagen werden. Im Allgemeinen läßt sich deren Werth nicht bestimmen, da in jeder Gegend nur zu gerne ein anderer Holzpreiß statt findet.

Besonders in Baiern hat man dergleichen Holzgerechtigkeiten von den Forsten abzulösen versucht, so wie das Brennholz soll auch das Bau- und Nutzholz auf Klafter, zurückgeführt, und hienach mit Grund und Boden entschädiget werden, und zwar für die Klafter Recht-Holz soll im guten Waldstande 1, im mittelmäßigen 1½ im schlechten Waldstande 2 Tagwerk Wald gegeben werden.

Das

Das Bau- und Nutzholz wird durch Schätzmänner nach Ausdehnung und Beschaffenheit der berechtigten Gebäude erhoben, und zugleich die forstamtlichen Abgabs-Register zu Grunde gelegt, wenn nicht schon bisher die Quantität Holzes bestimmt war. Hiebey müssen aber zugleich wieder die auf solchen Gerechtigkeiten haftende Lasten, in Abschlag gebracht werden. Sonach darf man, wenn die Klafterzahl der Gerechtholzabgabe einmal erhoben ist, 1 Klafter Rechtholz im Durchschnitt, des guten, mitttlern und schlechten Waldstandes, gleich ein Tagwerk Wald annehmen.

Aber nur sehr selten kann die Ablösung der Holzgerechtigkeiten, für den Berechtigten zum Vortheil ausfallen, wenn er anders nicht die Abtreibung des Holzes für vortheilhaft findet.

Wo das Rechtholz selbst bezogen wird, kömmt dem Berechtigten Oberholz und Stöcke zu guten. Der jährliche Nutzungswerth wird nach dem in einer Gegend oder Forste bestimmten jährlichen Waldtaxe*) berechnet.

Jagden haben den allergeringsten ökonomischen Werth, nur höchst selten werden die Erträgnisse den Aufwand hieran bezahlen.

Die rohen Erträgnisse ergeben sich aus den Bescheinigungen der Förster, oder aus den bisherigen Verpachtungen.

Zwangs-Bräuhäuser und Zwangmühlen rentiren sich sehr hoch, sollen aber in Baiern aufgehoben, auch anderwärts von jeder humanen Regierung abgeschaft

---

*) Denn gewöhnlich muß der Berechtigte sein Holz selbst fällen, daher solches nur auf dem Stocke angeschlagen ist.

schaft worden seyn! Trifftgerechtigkeiten sind schon oben unter Benützung der Waiden berührt, haben aber — wie es sehr gewöhnlich ist, die Hutberechtigten den Pferch, auf die zu behütende Gründe fallen zu lassen; so kommt solches als Last in Abzug, da dieser Abgang an Dung auf andere Art ersezt werden muß.

Wässerungsrecht hat selbst keinen unmittelbaren Werth, sondern kommt erst den anstoßenden Grundstücken zum Nutzen. Um so viel höhern Werth haben diese Grundstücke, und müssen daher sogleich mit jedem einzelnen Grundstücke genau bemerkt, und in Anschlag gebracht werden, auch über die Art und Weise der Benützung, sogleich mit den Nachbarn die genaueste Verständigung eingeholt werden.

Gleichmäßig muß jedem Grundstücke, wenn solches unter fremden vereinzelt lieget, sogleich die Fuhr in dasselbe bezeichnet werden.

Das Mastungsrecht, die Schweine in einen fremden Wald zu treiben, das Recht in einem fremden Wald Streu zu rechen, oder Eicheln und Bücheln zu lesen, rc. dergleichen und noch andere Gerechtsame lassen sich überhaupt nicht schätzen, da deren Werth ganz von der Oertlichkeit abhängt, ob nemlich auf viel oder wenig Land die Gerechtigkeit ausgeübt werden solle. Das Verhältnis des Streurechens ist schon oben angegeben.

Sehr oft sind die Gemeindegerechtigkeiten besonders bey kleinen Gütern, von hohem Werthe. Die gemeinschaftliche Benützung erstreckt sich auf alles Gemeindeeigenthum, als Waiden, Wiesen, Waldungen rc., dann giebt das Gemeinderecht z. B. in Baiern die Berechtigung, eine Abtheilung zu verlangen. Besonders, wo große Hutungen, und viel

Wald

Wald vorhanden sind, sind dergleichen Abtheilungen für jede einzelne Wirthschaft sehr vortheilhaft, so wie auch durch die eigenthümliche Benützung erst jene großen schlecht benützten Strecken Landes in bessern Kulturstand gesezt werden können. Deshalb sind Gemeindegründevertheilungen, sie mögen Waldungen oder Aenger betreffen, nur allein wirthschaftlich.

Mittelbare Rücksichten bey Guts-Uebernahmen.

Der Guts-Käufer muß, ehe er an die Auswahl eines Guts kommt, die Verfassung des Staats, in dessen Grenzen er die Landwirthschaft betreiben will, kennen lernen, und zwar rücksichtlich:

1) Ihres finanziellen Zustandes. Wo die Finanzen schlecht stehen, herrscht gewöhnlich auch ein schlechtes und willkührliches, und deßhalb unsicheres Abgabensystem. Mauth, Zölle, Taxen und Consumtionssteuern drücken den Verkehr, und mit ihm die Produktion. Eigene Produkte werden wohlfeil abgesetzt, und da viele Gegenstände zur Wirthschaft gehörig, vom Auslande theuer und belastet bezogen werden müssen, so verliert sich hierinn sogleich der Gewinn.

2) Ihres Abgabensystems selbst. Er muß sich nach den vorhandenen Steuern, und Abgaben erkundigen, in welchem Verhältnisse solche zur Landwirthschaftlichen Produktion stehen. So wie, welche einzelne Zweige der Landwirthschaft vorzüglich oder weniger belastet sind, und hiebey vorzüglich die Consumtionssteuern in Betrachtung ziehen.

Die Lasten und Abgaben müssen auf das genaueste angegeben werden, und werden nach dem vollen Werthe a 5 Prozent vom Ertrage des Guts

ab-

abgezogen. Die Erkundigungen hienach bey den Verwaltungs-Aemtern, so wie bey Gerichtsstellen, nach den auf dem Gut haftenden allenfallsigen Schulden, ist gewiß die erste nothwendige Vorsichts-Regel.

3) Der Gesetzgebung, sowohl in Rücksicht der Justizverwaltung, als auch der Polizey und Kultur.

Eben so wirken mittelbar auf die Landwirthschaft:

1) eine zweckmäßige, und den Kräften des Staats angemessene militärische Verfassung. Wo viel stehendes Heer unterhalten wird, sind Knechte rar, daher kömmt die Arbeit zu theuer zu stehen, und nur zu oft wird der Landwirth bey der dringendsten Arbeit in Verlegenheit gesetzt, wenn die Parade-Trommel den tüchtigen Knecht, zum müßigen Garnisonsleben abruft. Die Arbeit durch Taglöhner, kommt um ein Drittel theurer zu stehen, und die Anhäufung von Taglöhner-Familien ist der sicherste Ruin der Landwirthe. Die Consumtion ist größer, daher der Absatz der landwirthschaftlichen Produkte leichter, und beide erzeugen höhere Preiße. Im nemlichen Verhältniße steigt der Werth, des Grundvermögens. Eine höhere Benützung erzeugt: durch größere Anstrengung muß das Gleichgewicht der Preise der Produkte, mit jenen des Grundwerthes unterhalten.

2) Der Masse der Bevölkerung.

So lange die Bevölkerung zum Grundvermögen im rechten Verhältnisse bleibt, ist ein solcher Staat reich; die Landwirthschaft wird auf den höchsten Grad der Vollkommenheit kommen können. Sobald sich aber dieses Verhältniß durch Zunahme der Bevölkerung ändert, wird das Grund-Vermögen zu dem höchsten Preise steigen, daher eine sol-

solche Vereinzelung desselben nothwendig machen, daß die Landwirthschaft nicht mehr als Gewerb, sondern nur als Kunst betrieben werden kann. Das Grund-Vermögen wird dann nur das theure Mittel, überflüssige daher wohlfeile Arbeit daran zu versuchen, und der höhere Rohertrag kann nur weniger Gewinn bringen, da die vielen Consumenten solchen wegnehmen. Eine solche Uebervölkerung, bringt dem Staate wenig Nutzen, da diese Masse alles verzehrt, was sie produzirt, und endlich nicht mehr damit langt.

Nicht so nachtheilig ist für die Landwirthschaft, Mangel an Menschen, aber um so nachtheiliger für den Staat, da zu viel Land theils ungenützt, theils nicht gehörig benützt, verlohren geht. In diesem Falle ersetzen zweckgemäße Maschinen, die fehlenden Arbeitshände, da auf solche Art die landwirthschaftlichen Produkte wohlfeil erzeugt werden; auch die Consumtion nur gering ist, so ist der Absaz derselben erschwert, und die Folge ist, Wohlfeilheit. Dieser Unterschied zwischen Bevölkerung und Menschenmangel ist daher für den Landwirth besonders wichtig. *)

3) Des Stands der Kultur, Aufklärung und der Sitten einer Gegend, und den Reichthum derselben, und des Landes.

Anschlag der Viehnützung.

Das Vieh ist gewöhnlich im Inventar mit aufgenom-

*) Hier ist aber nur die Rede von der Bevölkerung des platten Landes. Volkreiche Städte machen hierinn keine Aenderung, da doch das Land Mangel an Arbeitshänden haben kann, da sich gerne alles nach den Städten hindrängt, es ist auch gewöhnlich die Arbeit in der Nähe volkreicher Städte am theuersten.

genommen, und wird nach dessen Werthe geschätzt, und als Capital angerechnet. Zur Schätzung des Viehes selbst nimmt man 3 Sachverständige unpartheyische Nachbarn. Am besten ist es, wenn man sich über den Anschlag in der Güte vereiniget. Bey der Viehnutzung muß man vor allem auf den Absatz der Produkte des Viehes sehen. Nahe bei Städten läßt sich das Melkvieh am höchsten benutzen, da Milch und Butter am theuersten verwerthet wird, und hier darf man eine Kuh bis 40 fl. reinen Ertrag annehmen, den Dung schon abgerechnet. Wo aber die Milch-Produkte nicht unmittelbar verwerthet werden können, darf man die Nutzung einer Kuh in großen Wirthschaften nicht höher als 6 — 10 fl., in kleinen Wirthschaften dagegen bis 25 fl. anschlagen.

Schaafe werden im Ertrage angenommen, und zwar die Landraçe das Stück zu 1 fl. Veredelte Schaafe, bey eingeführter Stallfütterung das Stück zu 2 fl. bis 3 fl. Auf jede Kuh rechnet man 2 Schweine, auf 2 Kühe eine Schweinsmutter.

Erstere schlägt man, und zwar das Stück zu 2 fl. die Schweinsmutter zu 5 fl. Ertrag an.

Mögliche Verbesserungen und Wirthschafts-Plan.

Wenn die einzelnen Zweige der Wirthschaft im Ganzen auch genau aufgenommen sind, so muß man doch erst sich von jedem Theile genaue Kenntnis verschaffen; durch das Fragen, und die selbstige Einsicht aber sich die nothwendige Kenntnis zu verschaffen, genügt bey weitem nicht, wenigstens muß man für 1 Jahr die Wirthschaft selbst versucht haben, um erst die allenfallßigen Mängel zu entdecken.

Man kann deßhalb sogleich, so weit es möglich ist, denenselben begegnen, wo aber nicht, solche wohl be-

bemerken. Man hat daher schon in den ersten Jahren genug zu thun, wenn man nur sich die nöthige Kenntnis verschaffen, und den aufgefundenen Mängeln abhelfen will. Nur wenn man so weit gekommen ist, läßt sich erst auf Verbesserung der einzelnen Zweige selbst denken. Solche muß man erst wohl erwogen haben, um ein Umkehren zu vermeiden. Hat man auch in den einzelnen Verbesserungen sein Ziel erreicht, dann darf man erst den — durch diese Verbesserungen beabsichteten Plan der Wirthschaft in Ausführung bringen. Auch hier ist noch Vorsicht nothwendig, und daher solcher nur theilweise anzuwenden, und so vorsichtig damit fortzufahren. Es ist immer genug gewonnen, wenn nur jährlich ein gewißer Theil des Plans gut begründet, ausgeführt worden ist, und es bleibt ein sehr kostspieliges Wagniß, auf einmal die ganze bisherige Wirthschaft abzuändern.

Zu allen dergleichen Verbesserungen gehört also Ueberlegung nach der umfassenden Kenntniß der ganzen Wirthschaft, Geld (Arbeit) und Dünger. Hat man dieses alles, so darf man wohl schon mehr wagen.

§. 163.

Anhang.

Uebersicht der Vergleichung von Maas und Gewicht einiger deutschen Provinzen, mit dem baierischen Maase.

Baierisches Maas und Gewicht.

1) Für das Längenmaas ist der altbaierische Fuß die Einheit. Der Fuß ist in 12 Zoll, der Zoll in 12 Linien getheilt. Der baierische Fuß ist + 13

Reau-

Reaumür, gleich 129 $\frac{38}{100}$ Pariser Linien. Die geometrische Ruthe hält 10 Fuß.

2) Für das Flächenmaas ist der Quadratfuß die Einheit.
Ein Quadratfuß hält 144 Quadratzolle.
Eine Quadrat-Klafter = 36 Quadratfuß.
Eine Quadratruthe = 100 Quadratfuß.
Ein Tagwerk, Morgen, oder Jauchert hält 400 Quadratruthen oder 40000 Quadratfuß.

3) Für die Flüßigkeiten ist die Maaskanne die Einheit.
Eine Maas-Kanne hält 43 Baierische Dezimal-Kubickzolle.
Ein Eimer hält 64 Maas, oder 2 Kubickfuß, und 752 Dezimal-Kubick-Zolle.

4) Für das Getraidtmaas ist der alt-baier. Metzen die Einheit.
Der Metzen hält 34$\frac{2}{3}$ Baierische Maas-Kannen.
Der Metzen ist abgetheilt:
in $\frac{1}{2}$ Metzen, Viertel genannt.
— $\frac{1}{4}$ — — halbes Viertel.
— $\frac{1}{8}$ — — Mäßlein genannt.
— $\frac{1}{16}$ — — halbes Mäßlein.
— $\frac{1}{32}$ — — Dreißiger.
Das 6 Metzen Maas, heißt in Baiern Scheffel, und hält 208 Maas, oder 8 Kubickfuß und 944 Dezimal-Kubick-Zolle.

5) Für das Gewicht ist das Münchner Pfund die Einheit.
Ein Pfund hält 32 Loth.
Ein solches Pfund kömmt 560 Grammes des französischen Gewichts gleich.
Ein Zentner hält 100 Pfund.
Regierungs-Blatt St. XX. pag. 474. 1809.

Ver-

Vergleichung desselben mit andern Gemäßen.

Flächen-Maas.

Baden 1 Morgen	=	$\frac{4}{5}$	baier. Morgen.	
Basel 1 Juchert	=	1	—	—
Breslau 1 Morgen	=	$1\frac{3}{4}$	und 400 □'	
1 Dresdner Acker	=	$1\frac{1}{2}$	und 9333 □'	
Hessen-Kassel 1 Morgen	=	$\frac{4}{6}$	und 2136 □'	
Hannover, 1 Kalmberger Morgen	=	$\frac{4}{5}$	B. Morgen	u. 2000 □'
Magdeburg 1 Morgen	=	$\frac{4}{5}$	—	
Oesterreich 1 Juchert	=	$1\frac{3}{4}$	—	u. 2000 □'
Würtenberg 1 Morg.	=	$1\frac{3}{4}$	—	2000 □'

Fruchtmaas.

Baden 1 Scheffel	=	$3\frac{1}{2}$	Metzen	1	Maas.
Berlin 1 —	=	$1\frac{1}{2}$	—	$\frac{1}{2}$	—
Breslau 1 —	=	2	—	1	—
Dresden 1 —	=	3	—	—	—
Hannover 1 Himbten	=	—	—	29	—
Hessenkassel 1 Viertl.	=	4	—	2	—
Wien 1 Metzen	=	1	—	24	—
Würtenberg 1 Scheff.	=	4	—	24	—

Getränkmaas.

			Maas.	Decimal Kub.-Zoll.
Berlin .	1 Quart	=	1	35
Breslau .	1 —	=	$1\frac{1}{8}$	—
Dresden .	1 Kanne	=	1	5
Hannover 1 Stüb'chen a 4	Quartier	=	6	6
Wien .	1 Maas	=	$2\frac{1}{4}$	—

Gewicht.

Berlin .	100 Pf.	=	$83\frac{1}{3}$	Baier.
Breslau .	100 Pf.	=	72	—
Hannover	100 —	=	87	—
Sachsen	100 —	=	$83\frac{1}{3}$	—
Wien .	100 —	=	100	—
Würtenberg	100 —	=	$83\frac{1}{3}$	—

Druckfehler des I. Theils.

					Man lese:
Seite	12	Zeile	15	statt:	Thäler, Thälern
—	23	—	23	—	den, dem
—	37	—	3	—	Lehrelehrer, Landwirthschaftslehrer
—	67	—	7	—	Wiaz, Waiz
—	68	—	13	—	auf einem, auf einen
—	74	—	15	—	1, ein
—	113	—	24	—	daß, das
—	136	—	20	—	von, vor
—	137	—	30	bleibt	gegeben weg
—	138	—	7	statt:	Humus, Moder
—	139	—	3	—	frischem, frischen
—	—	—	16	bleibt	1 weg
—	143	—	20	statt:	geößerer, größerer
—	155	—	32	—	. Da, , da
—	178	—	4	—	3, 2
—	210	—	5	—	200, 180
—	231	—	2	bleibt	Gerste oder Haberstroh weg.
—	237	—	16	statt:	gewöhnlichen, veredelten
—	263	—	9	—	gelassen, gelassener
—	291	—	11	—	Fraktifikation, Fruktifikation
—	291	—	11	—	nochmals,
—	291	—	15	—	nochmals,
—	291	—	19	—	nochmals,
—	291	—	21	—	nochmals,
—	292	—	1	—	nochmals,
—	301	—	14	—	Leupert, lese Leuhert
—	302	—	27	—	einer Brache, lese reiner Brache
—	304	—	9	—	jenen, jenem
—	318	—	33	—	und, man
—	341	—	16	—	die, der Hirsbau
—	355	—	26	—	Entfahren, lese Entfahnen
—	363	—	13	—	scheiden, schneiden
—	431	—	12	—	ruteola, lese luteola.

Druckfehler des II. Theils.

Seite	4	Zeile	17	statt:	Früchte, Fröste
—	10	—	4	—	Spörgel, Spargel
—	51	—	9	—	Spörgel, Spargelerbse
—	55	—	10	—	nach, noch ansetzende kleine
—	76	—	9	—	tiefem, tiefen
—	108	—	27	—	gutem, guten
Seite	163	Zeile	14	statt	Klotzbunten, Klotzbeuten
Im	§. 132.	ist überall		statt	Klotzbunten, Klotzbeuten zu lesen
—	167	—	23	—	Zindeln, Zeideln
—	173	—	28	—	immer, innen
—	—	—	32	—	Moden, Maden.
—	178	—	5	—	verzogen, verzagen
—	231	—	21	—	Masser, Wasser
—	233	—	4	ist	Kübel ausgelassen
—	234	—	1	—	die Natural und Zehendung, die Natural-auszehndung
—	260	—	27	—	Baiern, Deutschland
—	264	—	8	—	bleiben, blieben,
—	261	—	12	fehlt	unter der Zeit der französischen Invasion, ganz gegen der deutschen Fürsten-Souveränität.
—	268	—	35	—	Abscheiden, Abschinden
—	269	—	28	—	Schaaftrift-Triften, Schaafviehtriften
—	278	—	4	—	600 = 1600, = 600
—	286	—	21	—	denselben, demselben
—	304	—	21	ist	vor derselben, ohne, ausgelassen
—	307	—	15	—	Kasse, Klasse.

Anmerkung für den Buchbinder.

Im zweiten Theil ist das Blatt pag. 217 u. 218 abzuschneiden, und dagegen beyliegender Viertelsbogen einzuschalten.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Reider, Jakob Ernst <<von>>,

Die rationelle Landwirthschaft nach ihrem ganzen Umfange in der Uebersicht der Grundsätze derselben im Allgemeinen, dann der Viehzucht, des Feld- und Gartenbaues, der Holzzucht etc. der landwirthschaftlichen Gewerbe und Gerechtsame von und für Deutschland ; mit Zugrundelegung der
Bd.: 2

Würzburg (1821)

Oecon. 1449 su-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298474-1